叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 罐装水果、蜜饯和果冻：(canned Fruit, Preserves,) 000001

2. 罐装水果、蜜饯和果冻：(canned Fruit, Preserves,) 000002

3. 罐装水果、蜜饯和果冻：(canned Fruit, Preserves,) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

罐装水果、蜜饯和果冻：(Canned Fruit, Preserves,)

[juː]	.	[es]	.	[dɪˈpɑːrtmənt]	[ʌv; əv]	[ˈægrɪkʌltʃər]	.
U	**.**	**S**	**.**	**DEPARTMENT**	**OF**	**AGRICULTURE**	**.**
U	.	S	.	部门	的	农业	.

美国农业部。

[ˈfɑːrmɝz]	-	[ˈbʊlətɪn]	[noʊ]	.	-	.
FARMERS	**'**	**BULLETIN**	**No**	**.**	**203**	**.**
农民	-	公告	不	.	-	.

农民公报第203期。

[kænd]	[fruːt]	,	[prɪˈzɜːrv]	,	[ænd; ənd]	[ˈdʒeliz]	:
Canned	**Fruit**	**,**	**Preserves**	**,**	**and**	**Jellies**	**:**
罐装	水果	,	果酱	,	和	果冻	:

罐装水果、蜜饯和果冻：

[ˈhaʊshoʊld]	[ˈmeθədz]	[ʌv; əv]	[ˌprepəˈreɪʃ(ə)n]	.
HOUSEHOLD	**METHODS**	**OF**	**PREPARATION**	**.**
家庭	方法	的	准备	.

家庭制备方法。

[baɪ]
BY
经过

经过

[məˈriːə]	-	.
MARIA	**PARLOA**	**.**
玛丽亚	-	.

玛丽亚·帕洛亚。

[prɪˈperd]	[ˈʌndər]	[ðə; ði]	[ˌsuːpərˈvɪʒ(ə)n]	[ʌv; əv][ðə; ði]	[ˈɑːfɪs]	[ʌv; əv]	[ɪkˈsperɪmənt]	[ˈsteɪʃənz]	,
PREPARED	**UNDER**	**THE**	**SUPERVISION**	**OF**	**THE**	**OFFICE**	**OF**	**EXPERIMENT**	**STATIONS**	**,**
准备	在下面	这	监督	的	这	办公室	的	实验	车站	,

本报告由实验站办公室监督编写。

[ə; eɪ]	.	[siː]	.	[truː]	,	[dəˈrektər]	.
A	**.**	**C**	**.**	**TRUE**	**,**	**DIRECTOR**	**.**
一个	.	C	.	真的	,	导演	.

AC TRUE，导演。

[ˈwɑːʃɪŋtən]	:
WASHINGTON	**:**
华盛顿	:

华盛顿：

[ˈgʌvərnmənt]	[ˈprɪntɪŋ]	[ˈɑːfɪs]	.	-	.	[	[θriː]	]
GOVERNMENT	**PRINTING**	**OFFICE**	**.**	**1917**	**.**	**[**	**3**	**]**
政府	印刷	办公室	.	-	.	[	3	]

政府印刷局.1917.[3]

[ˈkænɪŋ]	[ænd; ənd]	[prəˈzɝːvɪŋ, prɪˈzɝːvɪŋ, priːˈzɝːvɪŋ]	[fruːt]	.
CANNING	**AND**	**PRESERVING**	**FRUIT**	**.**
罐头	和	保存	水果	.

水果罐头和保存。

[ˌɪntrə'dʌkʃ(ə)n] .
INTRODUCTION .
介绍 .

介绍。

[ðə; ði] ['kɑ:mən] [fru:ts] , [bɪ'kəz, bɪ'kɔ:z][ʌv; əv][ðer; ðər] [loʊ] ['nu:trətɪv] ['vælju:] , [ɑ:r; ər][nɑ:t] , [æz; əz][ə; eɪ]
The 这 **common** 常见的 **fruits** 水果 , **because** 因为 **of** 的 **their** 他们的 **low** 低的 **nutritive** 营养 **value** 价值 , **are** 是 **not** 不是 , **as** 作为 **a** 一个
[ru:l] ,
rule 规则 ,

普通水果由于营养价值低，通常不被采摘食用。

['estɪmeɪtɪd] [æt; ət][ðer; ðər]['ri:əl] [wɜ:rθ] [æz; əz] [fu:d] .
estimated 估计的 **at** 在 **their** 他们的 **real** 真实的 **worth** 值得 **as** 作为 **food** 食物 .

按其作为食物的实际价值估价。

[fru:t] [hæz; həz] [greɪt] [ˌdaɪə'tetɪk]['vælju:][ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ju:st] ['dʒenərəsli] [ænd; ənd] ['waɪzli] ,
Fruit 水果 **has** 有 **great** 伟大的 **dietetic** 营养学 **value** 价值 **and** 和 **should** 应该 **be** 是 **used** 用过的 **generously** 慷慨地 **and** 和 **wisely** 明智地 ,
[bəuθ] [freʃ] [ænd; ənd] [kʊkt] .
both 两个都 **fresh** 新鲜的 **and** 和 **cooked** 煮熟 .

水果具有很高的营养价值，应该大量食用，无论是新鲜的还是煮熟的。

[fru:ts] [sə'plaɪ] [ə; eɪ][və'raɪəti][ʌv; əv]['fleɪvərz] , ['ʃʊgər] , ['æsidz] ,
Fruits 水果 **supply** 供应 **a** 一个 **variety** 种类 **of** 的 **flavors** 口味 , **sugar** 糖 , **acids** 酸 ,

水果提供各种风味、糖分、酸味等。

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['nesəseri] [weɪst] [ɔ:r] ['bʌlki] [mə'tɪriəl] [fɔ:r; fər] ['eɪdɪŋ] [ɪn] [ˌɪn'testɪnəl] ['mu:vmənt] .
and 和 **a** 一个 **necessary** 必要的 **waste** 浪费 **or** 或者 **bulky** 笨重 **material** 材料 **for** 为了 **aiding** 协助 **in** 在 **intestinal** 肠 **movement** 移动 .

以及有助于肠道蠕动的必要废物或大块物质。

[ðeɪ] [ɑ:r; ər]['dʒen(ə)rəli] [rɪtʃ] [ɪn] ['pɑ:tæʃ] [ænd; ənd]['soʊdə][sɔ:lts][ænd; ənd] ['ʌðər] ['mɪnɚəlz, 'mɪnrəlz] .
They 他们 **are** 是 **generally** 一般来说 **rich** 富有的 **in** 在 **potash** 钾肥 **and** 和 **soda** 苏打 **salts** 盐 **and** 和 **other** 其他 **minerals** 矿物 .

它们通常富含钾盐、钠盐和其他矿物质。

[moʊst] [freʃ] [fru:ts] [ɑ:r; ər] ['ku:lɪŋ] [ænd; ənd] [rɪ'freʃɪŋ] .
Most 最多 **fresh** 新鲜的 **fruits** 水果 **are** 是 **cooling** 冷却 **and** 和 **refreshing** 令人耳目一新 .

大多数新鲜水果都具有清凉解暑的功效。

[ðə; ði]['vedʒtəb(ə)l]['æsidz][hæv; həv][ə; eɪ]['sɑ:lvənt] ['paʊər] [ɑ:n][ðə; ði]['nu:triənts][ænd; ənd][ɑ:r; ər][æn; ən]
The 这 **vegetable** 蔬菜 **acids** 酸 **have** 有 **a** 一个 **solvent** 溶剂 **power** 力量 **on** 在 **the** 这 **nutrients** 营养 **and** 和 **are** 是 **an** 一个
[eɪd][tu:; tə][daɪ'dʒestʃən] [wen] [nɑ:t]['teɪkən][ɪn] [ɪk'ses] .
aid 援助 **to** 到 **digestion** 消化 **when** 什么时候 **not** 不是 **taken** 已采取 **in** 在 **excess** 过量的 .

植物酸对营养物质具有溶解作用，适量摄入有助于消化。

[fru:t] [ænd; ənd] [fru:t] [dʒu:siz] [ki:p] [ðə; ði] [blʌd] [ɪn][ə; eɪ] ['helθi] [kən'dɪʃ(ə)n] [wen] [ðə; ði] [sə'plaɪ] [ʌv; əv]
Fruit 水果 **and** 和 **fruit** 水果 **juices** 果汁 **keep** 保持 **the** 这 **blood** 血 **in** 在 **a** 一个 **healthy** 健康 **condition** 状况 **when** 什么时候 **the** 这 **supply** 供应 **of** 的
[freʃ] [mi:t] ,
fresh 新鲜的 **meat** 肉 ,

当新鲜肉类供应不足时，水果和果汁能保持血液健康。

[fɪʃ] , [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz][ɪz] ['lɪmɪtɪd] [ænd; ənd][sɔ:lt][ɔ:r] [smoʊkt] [mi:ts] ['kɑ:nstɪtu:t] [ðə; ði] [tʃi:f]
fish , and vegetables is limited and salt or smoked meats constitute the chief
鱼 , 和 蔬菜 是 有限的 和 盐 或者 熏制 肉类 构成 这 首席
['elɪmənts; 'eləmənts][ʌv; əv]['daɪət] .
elements of diet .
元素 的 饮食 .

鱼类和蔬菜摄入量有限，盐或熏肉是饮食的主要组成部分。

[freʃ] [fru:t] [ɪz]['dʒen(ə)rəli] [mɔ:r] ['æpɪtaɪzɪŋ] [ænd; ənd] [rɪ'freʃɪŋ] [ðæn; ðən] [kʊkt] .
Fresh fruit is generally more appetizing and refreshing than cooked .
新鲜的 水果 是 一般来说 更多的 令人垂涎的 和 令人耳目一新 比 煮熟 .

新鲜水果通常比熟水果更美味、更清爽。

[fɔ:r; fər] [ðɪs] ['ri:z(ə)n] [ˌaɪ 'ti:][ɪz]['ɔ:f(ə)n] ['i:tn] [ɪn] [tu:] [lɑ:rdʒ] ['kwɑ:ntətiz] , [ænd; ənd] ['fri:kwəntli] [wen]
For this reason it is often eaten in too large quantities , and frequently when
为了 这 原因 它 是 经常 吃 在 也 大的 数量 , 和 频繁地 什么时候
['ʌndər'raɪp] [ɔ:r][ˌoʊvər'raɪp] ;
underripe or overripe ;
未成熟的 或者 过熟 ;

因此，人们经常过量食用，而且常常在食物未成熟或过熟的情况下食用；

[bʌt; bət] [wen] [ʌv; əv] [gʊd] ['kwɑ:ləti][ænd; ənd] ['i:tn] [ɪn] ['mɑ:dərət] ['kwɑ:ntətiz] [ˌaɪ 'ti:] [prə'məuts]
but when of good quality and eaten in moderate quantities it promotes
但 什么时候 的 好的 质量 和 吃 在 缓和 数量 它 促进
['helθi] [ˌɪn'testɪnəl] ['ækʃ(ə)n][ænd; ənd] ['rerli] [hɜ:rts] ['eniwʌn] .
healthy intestinal action and rarely hurts anyone .
健康 肠 行动 和 很少 疼痛 任何人 .

但是，如果品质好，食用量适中，它能促进肠道健康，很少会对任何人造成伤害。

[ɪf] ['i:tn] [ɪ'mɑ:dərətli] , [ˌʌn'kʊkt] [fru:t] [ɪz][æpt][tu:; tə] [ɪn'du:s] [ˌɪn'testɪnəl] [dis'tə:bənsiz] .
If eaten immoderately , uncooked fruit is apt to induce intestinal disturbances .
如果 吃 过度 , 生 水果 是 易于 到 诱导 肠 干扰 .

如果过量食用生水果，容易引起肠胃不适。

[ɪf] ['i:tn] [ˌʌn'raɪp] , [ˌaɪ 'ti:]['ɔ:f(ə)n] ['kɔ:zɪz] ['stʌmək] [ænd; ənd] [ˌɪn'testɪnəl] [ˌɪrɪ'teɪʃ(ə)n] ; [ˌoʊvər'raɪp] ,
If eaten unripe , it often causes stomach and intestinal irritation ; overripe ,
如果 吃 生 , 它 经常 原因 胃 和 肠 刺激 ; 过熟 ,

未成熟的果实如果食用，常常会引起胃肠道不适；过熟的果实，

[ˌaɪ 'ti:][hæz; həz][ə; eɪ] ['tendənsi] [tu:; tə] [fər'ment] [ɪn][ðə; ði][ˌælə'mentəri][kə'næl] .
it has a tendency to ferment in the alimentary canal .
它 有 一个 趋势 到 发酵 在 这 消化 运河 .

它有在消化道内发酵的倾向。

['kʊkɪŋ] ['tʃeɪndʒɪz] [ðə; ði] ['kærəktər] [ænd; ənd]['fleɪvər][ʌv; əv] [fru:t] ,
Cooking changes the character and flavor of fruit ,
烹饪 变化 这 特点 和 味道 的 水果 ,

烹饪会改变水果的特性和风味。

[ænd; ənd] [waɪl] [ðə; ði]['prɑ:dʌkt][ɪz][nɑ:t][soʊ] ['ku:lɪŋ] [ænd; ənd] [rɪ'freʃɪŋ] [æz; əz][ɪn][ðə; ði] [rɔ:] [steɪt] ,
and while the product is not so cooling and refreshing as in the raw state ,
和 尽管 这 产品 是 不是 所以 冷却 和 令人耳目一新 作为 在 这 生的 状态 ,

虽然成品不如原料那样清凉提神，

[ˌaɪ 'ti:][kæn; kən] , [æz; əz][ə; eɪ] [ru:l] , [bi:; bi] ['i:tn] [wɪð; wɪθ] [les] ['deɪndʒər][ʌv; əv] ['kɔ:zɪŋ] ['stʌmək] [ɔ:r]
it can , as a rule , be eaten with less danger of causing stomach or
它 能 , 作为 一个 规则 , 是 吃 和 较少的 危险 的 导致 胃 或者
[ˌɪn'testɪnəl] ['trʌb(ə)l] .
intestinal trouble .
肠 麻烦 .

一般来说，食用这种食物不太可能引起胃肠道问题。

[ɪf] ['ʃʊgər] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði] [kʊkt] [fruːt] , [ðə; ði] ['nuːtrətɪv] ['vælјuː] [wɪl] [biː; bi] [ɪn'kriːst] .

If	sugar	be	added	to	the	cooked	fruit	,	the	nutritive	value	will	be	increased	.
如果	糖	是	额外	到	这	煮熟	水果	,	这	营养	价值	将要	是	增加	.

如果在煮熟的水果中加入糖，其营养价值就会增加。

[ə; eɪ][lɑːrdʒ]['kwɑːntəti][ʌv; əv] ['ʃʊgər] [spɔɪlz] [ðə; ði]['fleɪvər][ʌv; əv][ðə; ði] [fruːt] [ænd; ənd][ɪz] ['laɪkli] [tuː; tə]

A	large	quantity	of	sugar	spoils	the	flavor	of	the	fruit	and	is	likely	to
一个	大的	数量	的	糖	战利品	这	味道	的	这	水果	和	是	可能	到

[meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [les] ['iːzəli] [dai'dʒestid] .

make	it	less	easily	digested	.
制作	它	较少的	容易地	消化	.

大量的糖会破坏水果的味道，而且可能会使水果更难消化。

['noʊwer] [ɪz][ðer; ðər] ['greɪtər] [niːd] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['dʒenərəs] [sə'plaɪ] [ʌv; əv] [fruːt][ðæn; ðən][ɑːn][ðə; ði]

Nowhere	is	there	greater	need	of	a	generous	supply	of	fruit	than	on	the
无处	是	那里	更大的	需要	的	一个	慷慨的	供应	的	水果	比	在	这

[fɑːrm] ,

farm	,
农场	,

没有哪个地方比农场更需要充足的水果供应了。

[wer] [ðə; ði]['daɪət][ɪz][æpt][tuː; tə][biː; bi] [rɪ'strɪktɪd] [ɪn][və'raɪəti][bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ʌv; əv][ðə; ði] ['dɪstəns]

where	the	diet	is	apt	to	be	restricted	in	variety	because	of	the	distance
在哪里	这	饮食	是	易于	到	是	受限制的	在	种类	因为	的	这	距离

[frʌm; frəm]['mɑːrkəts, 'mɑːrkɪts] .

from	markets	.
从	市场	.

由于距离市场较远，饮食种类往往较为单一。

['evri] ['fɑːrmər][ʃʊd; ʃəd] [reɪz] [ə; eɪ] ['dʒenərəs] [sə'plaɪ] [ʌv; əv][ðə; ði][kaɪndz][ʌv; əv] [fruːt] [ðæt] [kæn; kən]

Every	farmer	should	raise	a	generous	supply	of	the	kinds	of	fruit	that	can
每一个	农民	应该	增加	一个	慷慨的	供应	的	这	种类	的	水果	那	能

[biː; bi] [groʊn] [ɪn][hɪz; ɪz][loʊ'kæləti] .

be	grown	in	his	locality	.
是	生长	在	他的	地点	.

每个农民都应该种植足够多的适合当地气候生长的水果。

[waɪvz] [ænd; ənd] ['dɔtɜ-z] [ɑːn][ðə; ði]['fɑːrmz][ʃʊd; ʃəd][faɪnd] ['pleʒər] [ɪn] ['sɜːrvɪŋ] [ðiːz] [fruːts] [ɪn]

Wives	and	daughters	on	the	farms	should	find	pleasure	in	serving	these	fruits	in
妻子们	和	女儿们	在	这	农场	应该	寻找	乐趣	在	服务	这些	水果	在

[ðə; ði][moʊst] ['helθf(ə)l] [ænd; ənd] ['temptɪŋ] [fɔːrm] .

the	most	healthful	and	tempting	form	.
这	最多	健康的	和	诱人的	形式	.

农场里的妻子和女儿们应该乐于以最健康、最诱人的方式烹制这些水果。

[ðer; ðər][ɑːr; ər][ə; eɪ][lɑːrdʒ] ['nʌmbər] [ʌv; əv]['sɪmp(ə)l] ,

There	are	a	large	number	of	simple	,
那里	是	一个	大的	数字	的	简单的	,

有很多简单的，

['deɪnti] [dɪ'zɜːrts] [ðæt] [kæn; kən][biː; bi] [prɪ'perd] [wɪð; wɪθ][fruːt][ænd; ənd] [wɪ'ðaʊt] [mʌtʃ] ['leɪbər] .

dainty	desserts	that	can	be	prepared	with	fruit	and	without	much	labor	.
纤巧	甜点	那	能	是	准备	和	水果	和	没有	很多	劳动	.

用水果制作的精致甜点，无需太多劳动。

[sʌtʃ] [dɪ'zɜːrts] [ʃʊd; ʃəd] [liːv] [ðə; ði][paɪ][æz; əz][æn; ən] [ə'keɪʒən(ə)l] ['lʌkʃəri] [ɪn'sted] [ʌv; əv] [ə'laʊɪŋ]

Such	desserts	should	leave	the	pie	as	an	occasional	luxury	instead	of	allowing
这样的	甜点	应该	离开	这	馅饼	作为	一个	偶然	奢华	反而	的	允许

[ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][biː; bi] [kən'sɪdərd] [ə; eɪ] ['deɪli] [nə'sesəti] . [[fɔːr]]

it	to	be	considered	a	daily	necessity	.	[	4	]
它	到	是	经过考虑的	一个	日常的	必要性	.	[	4	]

这样的甜点应该让馅饼成为偶尔的奢侈品，而不是日常必需品。[4]

[ɪn][ðə; ði]['siːz(ə)n] [wen] [iːtʃ] [kaɪnd][ʌv; əv][fruːt][ɪz]['plentɪf(ə)l][ænd; ənd][æt; ət][ɪts][best][ə; eɪ]['dʒenərəs]

In	the	season	when	each	kind	of	fruit	is	plentiful	and	at	its	best	a	generous
在	这	季节	什么时候	每个	种类	的	水果	是	丰富	和	在	它是	最好的	一个	慷慨的

[sə'plaɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kænd] [fɔːr; fər][ðə; ði]['siːz(ə)n] [wen] [bəuθ][fruːt][ænd; ənd] [freʃ] ['vedʒtəb(ə)lz]

supply	should	be	canned	for	the	season	when	both	fruit	and	fresh	vegetables
供应	应该	是	罐装	为了	这	季节	什么时候	两个都	水果	和	新鲜的	蔬菜

[ɑːr; ər] [skers] .

are	scarce	.
是	稀少	.

在各种水果丰收且品质最佳的季节，应该大量制作罐头，以备水果和新鲜蔬菜匮乏的季节之需。

[ə; eɪ] [greɪt] [diːl] [ʌv; əv][ðə; ði][fruːt][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kænd] [wɪð; wɪθ]['lɪt(ə)l][ɔːr][noʊ]['ʃʊgər] ,

A	great	deal	of	the	fruit	should	be	canned	with	little	or	no	sugar	,
一个	伟大的	交易	的	这	水果	应该	是	罐装	和	小的	或者	不	糖	,

很多水果应该用少糖或无糖的方式进行罐装。

[ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi][æz; əz] ['nɪrli] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l][ɪn][ðə; ði][kən'dɪʃ(ə)n][ʌv; əv] [freʃ] [fruːt] .

that	it	may	be	as	nearly	as	possible	in	the	condition	of	fresh	fruit	.
那	它	可能	是	作为	几乎	作为	可能的	在	这	状况	的	新鲜的	水果	.

尽可能使其保持新鲜水果的状态。

[ðɪs] [ɪz][ðə; ði][best][kən'dɪʃ(ə)n][fɔːr; fər] ['kʊkɪŋ] ['pɝːpəsəz, 'pɝːpəsɪz] .

This	is	the	best	condition	for	cooking	purposes	.
这	是	这	最好的	状况	为了	烹饪	目的	.

这是最适合烹饪的条件。

[ə; eɪ] [sə'plaɪ] [ʌv; əv] [glæs] ['dʒɑːrz] [dʌz] [kɔːst] ['sʌmθɪŋ] ,

A	supply	of	glass	jars	does	cost	something	,
一个	供应	的	玻璃	罐子	做	成本	某物	,

玻璃罐的供应也是要花钱的。

[bʌt; bət] [ðæt] ['aɪtəm][ʌv; əv] [ɪk'spens] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [tʃɑːrdʒd] [tuː; tə]['fjuːtʃər] ['jɪrz] ,

but	that	item	of	expense	should	be	charged	to	future	years	,
但	那	物品	的	费用	应该	是	带电	到	未来	年	,

但这项费用应计入以后年度。

[æz; əz][wɪð; wɪθ]['prɑːpər] [ker] [ðə; ði] ['breɪkɪŋ] [ʌv; əv][ə; eɪ][dʒɑːr] [niːd] [biː; bi][ə; eɪ] [rer] [ə'kɜːrəns] .

as	with	proper	care	the	breaking	of	a	jar	need	be	a	rare	occurrence	.
作为	和	恰当的	关心	这	打破	的	一个	罐	需要	是	一个	稀有的	发生	.

只要保养得当，罐子破损的情况就很少发生。

[ɪf] [ðer; ðər][biː; bi][æn; ən] [ə'bʌndəns] [ʌv; əv] [greɪps] [ænd; ənd] [smɔːl] , ['dʒuːsi] [fruːts] ,

If	there	be	an	abundance	of	grapes	and	small	,	juicy	fruits	,
如果	那里	是	一个	丰富	的	葡萄	和	小的	,	多汁的	水果	,

如果葡萄和小而多汁的水果很多，

['plenti] [ʌv; əv][dʒuːs][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kænd] [ɔːr] ['bɑːtld] [fɔːr; fər] [rɪ'freʃɪŋ] [drɪŋks] [θruː'aʊt] [ðə; ði]

plenty	of	juice	should	be	canned	or	bottled	for	refreshing	drinks	throughout	the
很多	的	汁	应该	是	罐装	或者	瓶装	为了	令人耳目一新	饮料	自始至终	这

[jɪr] .

year	.
年	.

应该将大量果汁罐装或瓶装，以便全年都能享用清爽饮品。

[rɪ'membər] [ðæt] [ðə; ði][fruːt][ænd; ənd][dʒuːs][ɑːr; ər][nɑːt] ['lʌkʃəriz] ,

Remember	that	the	fruit	and	juice	are	not	luxuries	,
记住	那	这	水果	和	汁	是	不是	奢侈品	,

记住，水果和果汁并非奢侈品。

[bʌt; bət][æn; ən] [ə'dɪʃ(ə)n] [tuː; tə][ðə; ði]['daɪəteri] [ðæt] [wɪl] [miːn] ['betər] [helθ] [fɔːr; fər][ðə; ði] ['membər]

but	an	addition	to	the	dietary	that	will	mean	better	health	for	the	members
但	一个	添加	到	这	饮食	那	将要	意思是	更好的	健康	为了	这	成员

[ʌv; əv][ðə; ði]['fæməli][ænd; ənd] ['greɪtər] [ɪ'kɑːnəmi] [ɪn][ðə; ði][kɔːst][ʌv; əv][ðə; ði] ['teɪbl] .

of	the	family	and	greater	economy	in	the	cost	of	the	table	.
的	这	家庭	和	更大的	经济	在	这	成本	的	这	桌子	.

但添加到日常饮食中，将意味着家庭成员更健康，餐桌成本更低。

[freʃ] [ænd; ənd] [prɪ'zɜːrv] [fruːt] [fɔːr; fər][ðə; ði] ['mɑːrkɪt] .

FRESH	AND	PRESERVED	FRUIT	FOR	THE	MARKET	.
新鲜的	和	保存完好	水果	为了	这	市场	.

新鲜水果和罐装水果供应市场。

[ɪf] [ðə; ði] [sə'plaɪ] [ʌv; əv][fruːt][ɪz] ['greɪtər] [ðæn; ðən][ðə; ði]['fæməli] [niːdz] ,

If	the	supply	of	fruit	is	greater	than	the	family	needs	,
如果	这	供应	的	水果	是	更大的	比	这	家庭	需求	,

如果水果供应量超过家庭需求，

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [ə; eɪ] [sɔːrs] [ʌv; əv] ['ɪnkʌm] [baɪ] ['sendɪŋ] [ðə; ði] [freʃ] [fruːt][tuː; tə][ðə; ði]

it	may	be	made	a	source	of	income	by	sending	the	fresh	fruit	to	the
它	可能	是	制成	一个	来源	的	收入	经过	发送	这	新鲜的	水果	到	这

['mɑːrkɪt] ,

market	,
市场	,

将新鲜水果运到市场销售，可以将其作为收入来源。

[ɪf] [ðer; ðər][ɪz][wʌn] [nɪr] [ɪ'nʌf] , [ɔːr][baɪ][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ] , ['kænɪŋ] , [ænd; ənd]

if	there	is	one	near	enough	,	or	by	preserving	,	canning	,	and
如果	那里	是	一	靠近	足够的	,	或者	经过	保存	,	罐头	,	和

['meɪkɪŋ] ['dʒeli][fɔːr; fər] [seɪl] .

making	jelly	for	sale	.
制作	果冻	为了	销售	.

如果附近有合适的地方，或者可以进行保存、罐装和制作果冻出售。

[tuː; tə] [meɪk] [sʌtʃ] [æn; ən] ['entərpraɪz] [ə; eɪ] [sək'ses] [ðə; ði] [fruːt] [ænd; ənd][wɜːrk][mʌst; məst][biː; bi][fɜːrst]

To	make	such	an	enterprise	a	success	the	fruit	and	work	must	be	first
到	制作	这样的	一个	企业	一个	成功	这	水果	和	工作	必须	是	第一的

[klæs] .

class	.
班级	.

要想让这样的企业取得成功，果实和工作都必须是一流的。

[ðer; ðər][ɪz]['mædʒɪk][ɪn][ðə; ði][wɜːrd] " [ˌhoʊm'meɪd] ,

There	is	magic	in	the	word	"	Homemade	,
那里	是	魔法	在	这	单词	"	自制	,

"自制"这个词本身就蕴含着魔力。

" [wen] [ðə; ði]['prɑːdʌkt] [ə'piːlz] [tuː; tə][ðə; ði] [aɪ] [ænd; ənd][ðə; ði] ['pælət] ;

"	when	the	product	appeals	to	the	eye	and	the	palate	;
"	什么时候	这	产品	上诉	到	这	眼睛	和	这	味蕾	;

"当产品既赏心悦目又美味可口时；

[bʌt; bət] ['meni] ['kerləs] [ænd; ənd] [ɪn'kɑːmpɪtənt] ['piːp(ə)l][hæv; həv] [faʊnd] [tuː; tə][ðer; ðər] ['sɑːroʊ] [ðæt]

but	many	careless	and	incompetent	people	have	found	to	their	sorrow	that
但	许多	粗心	和	不称职的	人们	有	成立	到	他们的	悲哀	那

[ðɪs] [wɜːrd][hæz; həz][nɑːt]['mædʒɪk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][floʊt] [ɪn'fɪriər] [gʊdz] [ɑːn][ðə; ði]['mɑːrkɪt] .

this	word	has	not	magic	enough	to	float	inferior	goods	on	the	market	.
这	单词	有	不是	魔法	足够的	到	漂浮	下	商品	在	这	市场	.

但许多粗心大意、能力不足的人悲哀地发现，这个词并没有足够的魔力让劣质商品在市场上流通。

[æz; əz][ə; eɪ] [ruːl] [lɑːrdʒ] ['kænɪŋ] [ænd; ənd][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ] [is'tæbliʃmənts] [ɑːr; ər] [kliːn]

As	a	rule	large	canning	and	preserving	establishments	are	clean
作为	一个	规则	大的	罐头	和	保存	机构	是	干净的

[ænd; ənd][hæv; həv][ðə; ði][best] [ə'plaɪənsɪz] ,

and	have	the	best	appliances	,
和	有	这	最好的	电器	,

一般来说，大型罐头和食品加工企业都很干净，并且拥有最好的设备。

[ænd; ənd] [ðeɪ] [ɪm'plɔɪ] ['kemɪsts] [ænd; ənd] [skɪld] ['leɪbər] .

and	they	employ	chemists	and	skilled	labor	.
和	他们	采用	化学家	和	熟练	劳动	.

他们雇佣了化学家和熟练工人。

[ðə; ði][hoʊm]['prɑːdʌkt][mʌst; məst][biː; bi]['veri] [gʊd] [tuː; tə] [kəm'piːt] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [ə'træktɪv] [gʊdz]

The	home	product	must	be	very	good	to	compete	with	the	attractive	goods
这	家	产品	必须	是	非常	好的	到	竞争	和	这	吸引人的	商品

[ðæt] [ɑːr; ər] [sent] [aʊt] [frʌm; frəm] [sʌtʃ] [is'tæbliʃmənts] .

that	are	sent	out	from	such	establishments	.
那	是	发送	出去	从	这样的	机构	.

要想与那些商家提供的精美商品竞争，自家产品必须非常出色。

[jet] [fɔːr; fər][fɜːrst] - [klæs] [ˌhoʊm'meɪd] ['prɑːdʌkt] [ðer; ðər][ɪz][ə; eɪ]['mɑːrkɪt][ɪn][ɔːl][lɑːrdʒ] ['sɪtiz] .

Yet	for	first	-	class	homemade	products	there	is	a	market	in	all	large	cities	.
然而	为了	第一的	-	班级	自制	产品	那里	是	一个	市场	在	全部	大的	城市	.

然而，一流的自制产品在所有大城市都有市场。

[ɔːl][fɜːrst] - [klæs] ['grəusəz][hæv; həv] ['kʌstəmərz] [huː] ['pɜːrtʃəs] [sʌtʃ] [gʊdz] .

All	first	-	class	grocers	have	customers	who	purchase	such	goods	.
全部	第一的	-	班级	杂货商	有	顾客	WHO	购买	这样的	商品	.

所有一流杂货店都有购买此类商品的顾客。

[tuː; tə] [sɪ'kjʊr] [ə; eɪ]['mɑːrkɪt] [get][ðə; ði] [neɪmz] [ʌv; əv] ['sevrəl] [fɜːrst] - [klæs] ['grəusəz][ɪn][sʌm; səm][ʌv; əv]

To	secure	a	market	get	the	names	of	several	first	-	class	grocers	in	some	of
到	安全的	一个	市场	得到	这	姓名	的	一些	第一的	-	班级	杂货商	在	一些	的

[ðə; ði][lɑːrdʒ] [taʊnz] .

the	large	towns	.
这	大的	城镇	.

为了确保市场，需要获取一些大城镇中几家一流杂货店的名单。

[raɪt] [tuː; tə][ðem; ðəm] ['æskɪŋ] [ɪf] [ðeɪ] [wʊd] [biː; bi] ['wɪlɪŋ] [tuː; tə][traɪ][ə; eɪ]['sæmp(ə)l][ʌv; əv][jʊr; jər]

Write	to	them	asking	if	they	would	be	willing	to	try	a	sample	of	your
写	到	他们	问	如果	他们	会	是	愿意的	到	尝试	一个	样本	的	你的

[gʊdz] .

goods	.
商品	.

写信询问他们是否愿意试用你的产品样品。

[ɪf] [ðə; ði] ['ænsər] [ɪz] ['feɪvərəbl] , [send]['sæmpəlz][ʌv; əv][ðə; ði]['ɑːrtɪk(ə)lz][juː; jʊ] [wɪʃ] [tuː; tə] [sel] .

If	the	answer	is	favorable	,	send	samples	of	the	articles	you	wish	to	sell	.
如果	这	回答	是	有利	,	发送	样品	的	这	文章	你	希望	到	卖	.

如果答复是肯定的，请寄送您想销售的商品样品。

[ɪn][ðə; ði][bɑːks][wɪð; wɪθ][ðə; ði][fruːt][ɪn'kloʊz][ə; eɪ][lɪst][ʌv; əv][ðə; ði]['ɑːrtɪk(ə)lz][sent][ænd; ənd][ðə; ði][praɪs]

In	the	box	with	the	fruit	inclose	a	list	of	the	articles	sent	and	the	price
在	这	盒子	和	这	水果	附寄	一个	列表	的	这	文章	发送	和	这	价格

.

:
.

水果盒内附有一份寄送物品清单及价格。

[raɪt] [jʊr; jər] [neɪm] [ænd; ənd] [ə'dres] ['klɪrli] .

Write	your	name	and	address	clearly	.
写	你的	姓名	和	地址	清楚地	.

请清晰地写出您的姓名和地址。

[meɪl] [ə; eɪ] [noʊt] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['du:plɪkeɪt] [lɪst] [æt; ət] [ðə; ði] [taɪm] [ju:; jʊ] [send] [ðə; ði] [bɑ:ks] .

Mail	a	note	and	a	duplicate	list	at	the	time	you	send	the	box	.
邮件	一个	笔记	和	一个	复制	列表	在	这	时间	你	发送	这	盒子	.

寄送包裹时，请附上一张便条和一份清单副本。

['fɪksɪŋ] [ðə; ði] [praɪs] [ʌv; əv] [ðə; ði] [gʊdz] [ɪz] [ɪm'pɔ:rt(ə)nt] .

Fixing	the	price	of	the	goods	is	important	.
定影	这	价格	的	这	商品	是	重要的	.

确定商品价格很重要。

[meɪk] [ˌaɪ 'ti:] [haɪ] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] ['kʌvər] [ɔ:l] [ɪk'spensɪz] [ænd; ənd] [gɪv] [ju:; jʊ] [ə; eɪ] [fer] [rɪ'tɜ:rn] [fɔ:r; fər] [jʊr; jər] ['leɪbər] .

Make	it	high	enough	to	cover	all	expenses	and	give	you	a	fair	return	for	your	labor	.
制作	它	高的	足够的	到	覆盖	全部	开支	和	给	你	一个	公平的	返回	为了	你的	劳动	.

工资要足够高，能够覆盖所有开支，并让你获得合理的劳动回报。

[ðə; ði] [ɪk'spensɪz] [wɪl] [bi:; bi] [ðə; ði] [fru:t] , ['ʃʊgər] , ['fju:əl] , ['dʒɑ:rz] , ['glæsɪz] , [bɑ:ksɪz] , ['pækɪŋ] [mə'tɪriəl] ,

The	expenses	will	be	the	fruit	,	sugar	,	fuel	,	jars	,	glasses	,	boxes	,	packing	material	,
这	开支	将要	是	这	水果	,	糖	,	燃料	,	罐子	,	眼镜	,	盒子	,	包装	材料	,

费用包括水果、糖、燃料、罐子、玻璃杯、盒子、包装材料等。

[wer] [ænd; ənd] [ter; tɪ(ə)r] [ʌv; əv] [ju:'tensɪlz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ˌtrænspər'teɪʃ(ə)n] , [ænd; ənd] [kə'mɪʃ(ə)n] .

wear	and	tear	of	utensils	,	etc	.	,	transportation	,	and	commission	.
穿	和	撕	的	餐具	,	ETC	.	,	运输	,	和	委员会	.

器具等的磨损、运输和佣金。

[ðə; ði] [kə'mɪʃ(ə)n] [wɪl] ['prɑ:bəbli] [bi:; bi] - [pər] [sent] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['selɪŋ] [praɪs] .

The	commission	will	probably	be	20	per	cent	of	the	selling	price	.
这	委员会	将要	大概	是	-	每	中心	的	这	销售	价格	.

佣金大概是售价的20%。

[ˌaɪ 'ti:] [meɪ] [bi:; bi] [ðæt] [ə; eɪ] ['mɜ:rtʃənt] [wɪl] [faɪnd] [ðæt] [jʊr; jər] ['praɪsɪz] [ɑ:r; ər] [tu:] [haɪ] [ɔ:r] [tu:] [loʊ] [fɔ:r; fər] [hɪz; ɪz] [treɪd] ,

It	may	be	that	a	merchant	will	find	that	your	prices	are	too	high	or	too	low	for	his	trade	,
它	可能	是	那	一个	商人	将要	寻找	那	你的	价格	是	也	高的	或者	也	低的	为了	他的	贸易	,

商家可能会发现你的价格对他来说太高或太低。

[ɔ:r] [hi:; hi] [meɪ] [wɪʃ] [tu:; tə] ['pɜ:rtʃəs] [ðə; ði] [gʊdz] ['aʊtraɪt] .

or	he	may	wish	to	purchase	the	goods	outright	.
或者	他	可能	希望	到	购买	这	商品	直接	.

或者他可能希望直接购买这些货物。

[ɪn] [[faɪv]]

In	[	5	]
在	[	5	]

['eni] [keɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ɪ'senʃ(ə)l] [ðæt] [juː; jʊ]['estɪmət; 'estɪmeɪt][ðə; ði] [fʊl] [kɔːst][ʌv; əv][ðə; ði]['prɑːdʌkt]

any	case	it	is	essential	that	you	estimate	the	full	cost	of	the	product
任何	案件	它	是	基本的	那	你	估计	这	满的	成本	的	这	产品

[ænd; ənd][ðə; ði]['væljuː] [ðæt] [juː; jʊ] [pleɪs] [ɑːn][jʊr; jər]['leɪbər] .

and	the	value	that	you	place	on	your	labor	.
和	这	价值	那	你	地方	在	你的	劳动	.

无论如何，您都必须估算出产品的全部成本以及您对自身劳动价值的评估。

[juː; jʊ] [wɪl] [ðen] [biː; bi][ɪn][ə; eɪ][pə'zɪʃ(ə)n][tuː; tə] [dɪ'saɪd] [ɪf] [ðə; ði]['praɪsɪz] ['ɔːfərd] [wɪl] ['kɑːmpenseɪt]

You	will	then	be	in	a	position	to	decide	if	the	prices	offered	will	compensate
你	将要	然后	是	在	一个	位置	到	决定	如果	这	价格	提供	将要	补偿

[juː; jʊ][fɔːr; fər][ðə; ði]['leɪbər][ænd; ənd] [ɪk'spens] .

you	for	the	labor	and	expense	.
你	为了	这	劳动	和	费用	.

届时，您就可以决定所提供的价格是否足以弥补您的人工和费用。

[duː][nɑːt][biː; bi] ['temptɪd] , [fɔːr; fər][ðə; ði] [seɪk] [ʌv; əv][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['mʌni] ,

Do	not	be	tempted	,	for	the	sake	of	a	little	money	,
做	不是	是	受诱惑	,	为了	这	清酒	的	一个	小的	钱	,

不要为了几分钱而受诱惑。

[tuː; tə] [dɪ'praɪv] [jʊr; jər]['fæməli][ʌv; əv][ðə; ði] [fruːt] ['nesəseri] [tuː; tə] [helθ] [ænd; ənd] ['pleʒər] .

to	deprive	your	family	of	the	fruit	necessary	to	health	and	pleasure	.
到	剥夺	你的	家庭	的	这	水果	必要的	到	健康	和	乐趣	.

剥夺家人享受健康和快乐所必需的水果的权利。

['pækɪŋ] [ænd; ənd] ['ʃɪpɪŋ] .

PACKING	AND	SHIPPING	.
包装	和	船运	.

包装和运输。

[iːtʃ] [dʒɑːr][ɔːr]['dʒeli] [glæs] [mʌst; məst][biː; bi] [ræpt] [ɪn] ['sevrəl] ['θɪknəs] [ʌv; əv][sɔːft]['peɪpər] (

Each	jar	or	jelly	glass	must	be	wrapped	in	several	thicknesses	of	soft	paper	(
每个	罐	或者	果冻	玻璃	必须	是	包装	在	一些	厚度	的	柔软的	纸	(

['njuːzˌpeɪpəz] [wɪl] ['ænsər]) .

newspapers	will	answer	)	.
报纸	将要	回答	)	.

每个罐子或果冻杯都必须用几层软纸包裹（报纸也可以）。

[meɪk] [pædz][ʌv; əv] [ɪk'selsɪr] [ɔːr] [heɪ] [baɪ] ['spredɪŋ] [ə; eɪ] [θɪk] ['leɪər] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][foʊldz][ʌv; əv]

Make	pads	of	excelsior	or	hay	by	spreading	a	thick	layer	between	the	folds	of
制作	垫子	的	精益求精	或者	干草	经过	传播	一个	厚的	层	之间	这	折叠	的

['njuːzˌpeɪpəz] .

newspapers	.
报纸	.

将厚厚一层木丝或干草铺在报纸的折叠处，制成垫料。

[laɪn] [ðə; ði] ['bɑːtəm] [ænd; ənd] [saɪdz] [ʌv; əv][ðə; ði][bɑːks][wɪð; wɪθ] [ðiːz] [pædz] .

Line	the	bottom	and	sides	of	the	box	with	these	pads	.
线	这	底部	和	侧面	的	这	盒子	和	这些	垫子	.

用这些垫子铺满盒子的底部和侧面。

[pæk] [ðə; ði] [fruːt] [ɪn][ðə; ði] [pædɪd] [bɑːks] .

Pack	the	fruit	in	the	padded	box	.
盒	这	水果	在	这	带衬垫	盒子	.

将水果装入带衬垫的盒子中。

[fɪl] [ɔːl][ðə; ði]['speɪsɪz] [bɪ'twiːn] [ðə; ði]['dʒɑːrz][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['pækɪŋ] [mə'tɪrɪəl] .

Fill	all	the	spaces	between	the	jars	with	the	packing	material	.
充满	全部	这	空间	之间	这	罐子	和	这	包装	材料	.

用包装材料填满罐子之间的所有空隙。

[ɪf] [ðə; ði][bɑːks][ɪz] [diːp] [ænd; ənd][ə; eɪ]['sekənd] ['leɪər] [ʌv; əv][fruːt][ɪz][tuː; tə][goʊ][ɪn] ,

If	**the**	**box**	**is**	**deep**	**and**	**a**	**second**	**layer**	**of**	**fruit**	**is**	**to**	**go**	**in**	**,**
如果	这	盒子	是	深的	和	一个	第二	层	的	水果	是	到	去	在	,

如果盒子很深，还要放第二层水果，

[pʊt] [θɪk] ['peɪstbɔːrd] [ɔːr] [θɪn] ['bɔrdz] ['oʊvər][ðə; ði][fɜːrst]['leɪər] [ænd; ənd][set][ðə; ði] [ræpt] ['dʒɑːrz]

put	**thick**	**pasteboard**	**or**	**thin**	**boards**	**over**	**the**	**first**	**layer**	**and**	**set**	**the**	**wrapped**	**jars**
放	厚的	纸板	或者	薄的	板	超过	这	第一的	层	和	放	这	包装	罐子

[ɑːn] [ðɪs] .

on	**this**	**.**
在	这	.

在第一层上放上厚纸板或薄纸板，然后将包好的罐子放在上面。

[fɪl] [ɔːl][ðə; ði]['speɪsɪz][ænd; ənd]['kʌvər][ðə; ði][tɑːp][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['pækɪŋ] [mə'tɪriəl] .

Fill	**all**	**the**	**spaces**	**and**	**cover**	**the**	**top**	**with**	**the**	**packing**	**material**	**.**
充满	全部	这	空间	和	覆盖	这	顶部	和	这	包装	材料	.

填满所有空隙，并用包装材料盖住顶部。

[neɪl] [ɑːn][ðə; ði]['kʌvər][ænd; ənd][mɑːrk] ['klɪrli] : [glæs] .

Nail	**on**	**the**	**cover**	**and**	**mark**	**clearly**	**:**	**GLASS**	**.**
指甲	在	这	覆盖	和	标记	清楚地	:	玻璃	.

在盖子上钉上钉子并清楚地标记：玻璃。

[ðɪs] [saɪd] [ʌp] .

THIS	**SIDE**	**UP**	**.**
这	边	向上	.

这面朝上。

[ðə; ði] [greɪt] ['siːkrət][ɪn] ['pækɪŋ] [ɪz][tuː; tə] [fɪl] ['evri] ['pɑːrtɪk(ə)l][ʌv; əv] [speɪs] [soʊ] [ðæt] ['nʌθɪŋ]

The	**great**	**secret**	**in**	**packing**	**is**	**to**	**fill**	**every**	**particle**	**of**	**space**	**so**	**that**	**nothing**
这	伟大的	秘密	在	包装	是	到	充满	每一个	粒子	的	空间	所以	那	没有什么

[kæn; kən] [muːv] .

can	**move**	**.**
能	移动	.

打包的秘诀在于填满每一个空间，让所有东西都无法移动。

['prɪnsəp(ə)lz] [ʌv; əv] ['kænɪŋ] [ænd; ənd][prə'zɜ˞ːvɪŋ, prɪ'zɜ˞ːvɪŋ, priː'zɜ˞ːvɪŋ] .

PRINCIPLES	**OF**	**CANNING**	**AND**	**PRESERVING**	**.**
原则	的	罐头	和	保存	.

罐装和保存原理。

[ɪn][ðə; ði][ˌprezər'veɪʃ(ə)n][ʌv; əv] [fuːdz] [baɪ] ['kænɪŋ] , [prə'zɜ˞ːvɪŋ, prɪ'zɜ˞ːvɪŋ, priː'zɜ˞ːvɪŋ] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

In	**the**	**preservation**	**of**	**foods**	**by**	**canning**	**,**	**preserving**	**,**	**etc**	**.**
在	这	保存	的	食物	经过	罐头	,	保存	,	ETC	.

,

,

,

在通过罐装、腌制等方式保存食物的过程中，

[ðə; ði][moʊst] [ɪ'senʃ(ə)l] [θɪŋz] [ɪn][ðə; ði] ['prɑːsesɪz] [ɑːr; ər][ðə; ði] [ˌsterələ'zeɪʃn] [ʌv; əv][ðə; ði] [fuːd]

the	**most**	**essential**	**things**	**in**	**the**	**processes**	**are**	**the**	**sterilization**	**of**	**the**	**food**
这	最多	基本的	事物	在	这	流程	是	这	消毒	的	这	食物

[ænd; ənd][ɔːl][ðə; ði][juː'tensɪlz][ænd; ənd][ðə; ði] ['siːlɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði]['sterəlaɪzd] [fuːd] [tuː; tə][ɪk'skluːd] [ɔːl]

and	**all**	**the**	**utensils**	**and**	**the**	**sealing**	**of**	**the**	**sterilized**	**food**	**to**	**exclude**	**all**
和	全部	这	餐具	和	这	密封	的	这	已灭菌	食物	到	排除	全部

[dʒəːmz] .

germs	**.**
细菌	.

整个过程中最重要的事情是对食物和所有用具进行消毒，并将消毒后的食物密封起来，以排除所有细菌。

[bæk'tɪrɪə] , [jiːsts] , [ænd; ənd] [ˌfɜːrmen'teɪʃn] .
BACTERIA , YEASTS , AND FERMENTATION .
细菌 , 酵母 , 和 发酵 .

细菌、酵母和发酵。

['oʊvər][wʌn] ['hʌndrəd] ['jɪrz] [ə'goʊ][fræn'swɑː] ['æpɝt] [wʌz; wəz][ðə; ði][fɜːrst][tuː; tə] [meɪk] ['præktɪk(ə)l]
Over one hundred years ago François Appert was the first to make practical
超过 一 百 年 前 弗朗索瓦 苹果 曾是 这 第一的 到 制作 实际的
[ˌæplɪ'keɪʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði] ['meθəd] [ʌv; əv][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ] [fuːd] [baɪ] ['pʊtɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][kænz]
application of the method of preserving food by putting it in cans
应用 的 这 方法 的 保存 食物 经过 推杆 它 在 罐头
[ɔːr] ['bɔtlz] ,
or bottles ,
或者 瓶子 ,

一百多年前，弗朗索瓦·阿佩尔率先将食品罐装或瓶装保存方法付诸实践。

[wɪtʃ] [hiː; hi] [hɜːr'metɪkli] [siːld] .
which he hermetically sealed .
哪个 他 密封地 密封 .

他将其密封起来。

[hiː; hi] [ðen] [pʊt][ðə; ði] [fʊl] ['bɔtlz] [ɔːr][kænz][ɪn]['wɔːtər][ænd; ənd] [bɔɪld] [ðem; ðəm][fɔːr; fər] [mɔːr] [ɔːr]
He then put the full bottles or cans in water and boiled them for more or
他 然后 放 这 满的 瓶子 或者 罐头 在 水 和 煮沸 他们 为了 更多的 或者
[les] [taɪm] ,
less time ,
较少的 时间 ,

然后他把装满的瓶子或罐子放入水中，煮沸一段时间，时间长短不一。

[dɪ'pendɪŋ] [ə'pɑːn][ðə; ði][kaɪndz][ʌv; əv] [fuːd] .
depending upon the kinds of food .
取决于 之上 这 种类 的 食物 .

根据食物种类而定。

[ɪn] - [taɪm][ænd; ənd] , [ɪn'diːd] ,
In Appert's time and , indeed ,
在 - 时间 和 , 的确 ,

在阿佩尔的时代，的确如此，

[ʌn'tɪl]['riːs(ə)nt] ['jɪrz] [ˌaɪ 'tiː][wʌz; wəz]['dʒen(ə)rəli] [θɔːt] [ðæt] [ðə; ði]['ɑːksɪdʒən][ʌv; əv][ðə; ði] [er] [kɔːzd]
until recent years it was generally thought that the oxygen of the air caused
直到 最近的 年 它 曾是 一般来说 想法 那 这 氧 的 这 空气 导致
[ðə; ði] [ˌdiːˌkɑːmpə'zɪʃn] [ʌv; əv] [fuːd] .
the decomposition of food .
这 分解 的 食物 .

直到最近几年，人们普遍认为空气中的氧气会导致食物腐烂。

- ['θiːəri] [wʌz; wəz] [ðæt] [ðə; ði] [θɪŋz] [ɪ'senʃ(ə)l] [tuː; tə][ðə; ði][ˌprezər'veɪʃ(ə)n][ʌv; əv] [fuːd] [ɪn] [ðɪs]
Appert's theory was that the things essential to the preservation of food in this
- 理论 曾是 那 这 事物 基本的 到 这 保存 的 食物 在 这
['mænər] [wɜːr; wər][ðə; ði] [ɪk'skluːʒn] [ʌv; əv] [er] [ænd; ənd][ðə; ði][ˌæplɪ'keɪʃ(ə)n][ʌv; əv]['dʒent(ə)l] [hiːt] ,
manner were the exclusion of air and the application of gentle heat ,
方式 是 这 排除 的 空气 和 这 应用 的 温和的 热 ,

阿佩尔的理论是，以这种方式保存食物的关键在于隔绝空气和施加温和的热量。

[æz; əz][ɪn][ðə; ði]['wɔːtər] [bæθ] ,
as in the water bath ,
作为 在 这 水 洗澡 ,

就像在水浴中一样，

[wɪtʃ] [kɔːzd] [ə; eɪ]['fjuːʒ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði]['prɪnsəp(ə)l][kən'stituənts][ænd; ənd] [fə'ments] [ɪn] [sʌtʃ] [ə; eɪ]

which	caused	a	fusion	of	the	principal	constituents	and	ferments	in	such	a
哪个	导致	一个	融合	的	这	主要的	成分	和	发酵	在	这样的	一个

['mænər] [ðæt] [ðə; ði] ['paʊər] [ʌv; əv][ðə; ði] [fə'ments] [wʌz; wəz] [dɪ'strɔɪd] .

manner	that	the	power	of	the	ferments	was	destroyed	.
方式	那	这	力量	的	这	发酵	曾是	损毁	.

这导致主要成分和发酵物融合在一起，从而破坏了发酵物的作用。

[ðə; ði] [ɪnvestɪ'geɪʃnz] [ʌv; əv] ['saɪəntɪsts] , [pər'tɪkjələrli] [ʌv; əv][pæs'tə:] ,

The	investigations	of	scientists	,	particularly	of	Pasteur	,
这	调查	的	科学家	,	特别	的	巴斯德	,

科学家们，特别是巴斯德的调查研究

[hæv; həv] [ʃoʊn] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɑːt][ðə; ði]['ɑːksɪdʒən][ʌv; əv][ðə; ði] [er] [wɪtʃ] ['kɔːzɪz] [ˌfɜːrmen'teɪʃn]

have	shown	that	it	is	not	the	oxygen	of	the	air	which	causes	fermentation
有	所示	那	它	是	不是	这	氧	的	这	空气	哪个	原因	发酵

[ænd; ənd] [ˌpjuːtrɪ'fækʃn] ,

and	putrefaction	,
和	腐败	,

已经证明，导致发酵和腐败的并非空气中的氧气。

[bʌt; bət] [bæk'tɪriə] [ænd; ənd] ['ʌðər] [ˌmaɪkrə'skɑːpɪk]['ɔrgən,ɪzəm] . [[sɪks]]

but	bacteria	and	other	microscopic	organisms	.	[	6	]
但	细菌	和	其他	显微镜	生物	.	[	6	]

但细菌和其他微生物。[6]

- ['θiːəri] [æz; əz][tuː; tə][ðə; ði] [kɔːz] [ʌv; əv][ðə; ði] ['spɔɪlɪŋ] [ʌv; əv] [fuːd] [wʌz; wəz] [ˌɪnkə'rekt] ,

Appert's	theory	as	to	the	cause	of	the	spoiling	of	food	was	incorrect	,
-	理论	作为	到	这	原因	的	这	破坏	的	食物	曾是	错误	,

阿佩尔关于食物腐败原因的理论是错误的。

[bʌt; bət][hɪz; ɪz] ['meθəd] [ʌv; əv][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ][ˌaɪ 'tiː][baɪ] ['siːlɪŋ] [ænd; ənd] ['kʊkɪŋ]

but	his	method	of	preserving	it	by	sealing	and	cooking
但	他的	方法	的	保存	它	经过	密封	和	烹饪

[wʌz; wəz] [kə'rekt] ,

was	correct	,
曾是	正确的	,

但他用密封和烹煮的方式保存食物的方法是正确的。

[ænd; ənd][ðə; ði][wɜːrld] [oʊz] [hɪm; ɪm][ə; eɪ] [det] [ʌv; əv] ['grætɪtuːd] .

and	the	world	owes	him	a	debt	of	gratitude	.
和	这	世界	欠款	他	一个	债务	的	感激	.

世界都应该对他心存感激。

[ɪn][ðer; ðər] [ɪnvestɪ'geɪʃnz] ['saɪəntɪsts] [hæv; həv] [faʊnd] [ðæt] [ɪf] [fuːd] [ɪz] ['pɜːrfɪktli] ['sterəlaɪzd][ænd; ənd]

In	their	investigations	scientists	have	found	that	if	food	is	perfectly	sterilized	and
在	他们的	调查	科学家	有	成立	那	如果	食物	是	完美	已灭菌	和

[ðə; ði]['oʊpənɪŋ][ʌv; əv][ðə; ði][dʒɑːr][ɔːr]['bɑːt(ə)l] [plʌgd] [wɪð; wɪθ]['sterəlaɪzd]['kɑːt(ə)n] ,

the	opening	of	the	jar	or	bottle	plugged	with	sterilized	cotton	,
这	开幕	的	这	罐	或者	瓶子	已插电	和	已灭菌	棉布	,

科学家们在调查中发现，如果食物经过彻底消毒，并且罐子或瓶子的开口用消毒过的棉花塞住，

[fuːd] [wɪl] [nɑːt] [fər'ment] ,

food	will	not	ferment	,
食物	将要	不是	发酵	,

食物不会发酵。

[fɔːr; fər][ðə; ði][bæk'tɪrɪə][ænd; ənd] [jiːsts] [tuː; tə] [wɪtʃ] [sʌtʃ] ['tʃeɪndʒɪz][ɑːr; ər][duː][kæn; kən][nɑːt][pæs]

for	the	bacteria	and	yeasts	to	which	such	changes	are	due	can	not	pass
为了	这	细菌	和	酵母	到	哪个	这样的	变化	是	到期的	能	不是	经过

[θruː] [ðə; ði]['kɑːt(ə)n] .

through	the	cotton	.
通过	这	棉布	.

引起这些变化的细菌和酵母无法穿过棉花。

[ðɪs] ['meθəd] [kæn; kən][nɑːt][biː; bi] [kən'viːniəntli] ['fɑːloʊd] [wɪð; wɪθ][lɑːrdʒ]['dʒɑːrz] .

This	method	can	not	be	conveniently	followed	with	large	jars	.
这	方法	能	不是	是	方便	随后	和	大的	罐子	.

这种方法不适用于大罐子。

[bæk'tɪrɪə] [ænd; ənd] [jiːsts] [ɪg'zɪst][ɪn][ðə; ði] [er] , [ɪn][ðə; ði][sɔɪl] , [ænd; ənd][ɑːn][ɔːl]['vedʒtəb(ə)l][ænd; ənd]

Bacteria	and	yeasts	exist	in	the	air	,	in	the	soil	,	and	on	all	vegetable	and
细菌	和	酵母	存在	在	这	空气	,	在	这	土壤	,	和	在	全部	蔬菜	和

['ænɪm(ə)l] ['sʌbstənsiz] ,

animal	substances	,
动物	物质	,

细菌和酵母存在于空气中、土壤中以及所有动植物物质上。

[ænd; ənd]['iːv(ə)n][ɪn][ðə; ði] ['lɪvɪŋ] ['bɑːdi] , [bʌt; bət] [ɔːl'ðoʊ] [ʌv; əv] [sʌtʃ] [ˌjuːnɪ'vɜːrs(ə)l] [ə'kɜːrəns] ,

and	even	in	the	living	body	,	but	although	of	such	universal	occurrence	,
和	甚至	在	这	活的	身体	,	但	虽然	的	这样的	普遍的	发生	,

甚至在活体中也是如此，尽管这种现象如此普遍，

[ðə; ði] [truː] ['nɑːlɪdʒ] [ʌv; əv][ðer; ðər]['neɪtʃər][ænd; ənd][ˌiːkə'nɑːmɪk][ɪm'pɔːrt(ə)ns][hæz; həz]['oʊnli] [bɪn]

the	true	knowledge	of	their	nature	and	economic	importance	has	only	been
这	真的	知识	的	他们的	自然	和	经济的	重要性	有	仅有的	到过

[geɪnd] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði][læst]['fɔːrti] ['jɪrz] .

gained	during	the	last	forty	years	.
获得	期间	这	最后的	四十	年	.

人们对它们的性质和经济重要性的真正认识，直到近四十年才逐渐获得。

[ðer; ðər][ɑːr; ər][ə; eɪ] [greɪt] ['meni][kaɪndz][ʌv; əv] [ðiːz] ['maɪkroʊ] - ['ɔrgən,ɪzəm] .

There	are	a	great	many	kinds	of	these	micro	-	organisms	.
那里	是	一个	伟大的	许多	种类	的	这些	微	-	生物	.

这类微生物种类繁多。

[sʌm; səm][duː] [greɪt] [hɑːrm] ,

Some	do	great	harm	,
一些	做	伟大的	伤害	,

有些人作恶甚大。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [θɔːt] [ðæt] [ðə; ði] ['greɪtər] [pɑːrt][ʌv; əv][ðem; ðəm][ɑːr; ər] [ˌbenɪ'fɪʃ(ə)l] ['ræðər]

but	it	is	thought	that	the	greater	part	of	them	are	beneficial	rather
但	它	是	想法	那	这	更大的	部分	的	他们	是	有利	相当

[ðæn; ðən][ɪn'dʒʊriəs] .

than	injurious	.
比	有害的	.

但人们认为，其中大部分是有益的，而不是有害的。

[bæk'tɪrɪə][ɑːr; ər][wʌn] - [seld] [ænd; ənd][soʊ][smɔːl] [ðeɪ] [kæn; kən]['oʊnli][biː; bi] [siːn] [baɪ][eɪd][ʌv; əv]

Bacteria	are	one	-	celled	and	so	small	they	can	only	be	seen	by	aid	of
细菌	是	一	-	细胞	和	所以	小的	他们	能	仅有的	是	已见	经过	援助	的

[ə; eɪ]['maɪkrəskoʊp] .

a	microscope	.
一个	显微镜	.

细菌是单细胞生物，而且体积非常小，只能借助显微镜才能看到。

[ðə; ði] ['prɑːses] [ʌv; əv] [ˌriːprə'dʌkʃ(ə)n] [ɪz] ['sɪmp(ə)l] [ænd; ənd] ['ræpɪd] .

The	process	of	reproduction	is	simple	and	rapid	.
这	过程	的	生殖	是	简单的	和	迅速的	.

繁殖过程简单快捷。

[ðə; ði] [bæk'tɪriəm] [bɪ'kʌmz] [kən'strɪktɪd] , [di'vaidz] , [ænd; ənd] ['faɪnəli] [ðer; ðər] [ɑːr; ər] [tuː] ['sɛlz]

The	bacterium	becomes	constricted	,	divides	,	and	finally	there	are	two	cells
这	细菌	变成	收缩	,	分割	,	和	最后	那里	是	二	细胞

[ɪn'sted] [ʌv; əv] [wʌn] .

instead	of	one	.
反而	的	一	.

细菌细胞壁收缩，细胞分裂，最终形成两个细胞而不是一个细胞。

['ʌndər] ['feɪvərəbl] [kən'dɪʃ(ə)nz] [iːtʃ] [sel] [di'vaidz] ,

Under	favorable	conditions	each	cell	divides	,
在下面	有利	状况	每个	细胞	分割	,

在适宜条件下，每个细胞都会分裂。

[ænd; ənd] [soʊ] ['ræpɪd] [ɪz] [ðə; ði] [wɜːrk] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [hæz; həz] [bɪn] ['estɪmeɪtɪd] [ðæt] [wʌn] [bæk'tɪriəm] [meɪ]

and	so	rapid	is	the	work	that	it	has	been	estimated	that	one	bacterium	may
和	所以	迅速的	是	这	工作	那	它	有	到过	估计的	那	一	细菌	可能

[gɪv] [raɪz] ,

give	rise	,
给	上升	,

而且繁殖速度如此之快，据估计，一个细菌就能产生.....

[wɪ'ðɪn] ['twenti] - [fɔːr] ['aʊərz] , [tuː; tə] [ˌsev(ə)n'tiːn] ['mɪljənz] [ʌv; əv] ['sɪmələr] ['ɔrgən,ɪzəm] .

within	twenty	-	four	hours	,	to	seventeen	millions	of	similar	organisms	.
之内	二十	-	四	小时	,	到	十七	百万	的	相似的	生物	.

二十四小时内，繁殖出一千七百万个类似的生物体。

[ðə; ði] ['feɪvərəbl] [kən'dɪʃ(ə)nz] [fɔːr; fər] [groʊθ] [ɑːr; ər] ['mɔɪstʃər] , [wɔːrmθ] , [ænd; ənd] ['prɑːpər] [fuːd] .

The	favorable	conditions	for	growth	are	moisture	,	warmth	,	and	proper	food	.
这	有利	状况	为了	生长	是	水分	,	温暖	,	和	恰当的	食物	.

植物生长所需的有利条件是水分、温暖和充足的食物。

[jiːsts] , [wɪtʃ] [ɑːr; ər] ['ɔːlsoʊ] [wʌn] - [seld] ['ɔrgən,ɪzəm] , [groʊ] [les] ['ræpɪdli] .

Yeasts	,	which	are	also	one	-	celled	organisms	,	grow	less	rapidly	.
酵母	,	哪个	是	还	一	-	细胞	生物	,	生长	较少的	快速	.

酵母也是单细胞生物，但它们的生长速度较慢。

[ə; eɪ] [bʌd] [di'veləps] , [breɪks] [ɔːf] , [ænd; ənd] [fɔːrmz] [ə; eɪ] [nuː] [jiːst] [plænt] .

A	bud	develops	,	breaks	off	,	and	forms	a	new	yeast	plant	.
一个	芽	发展	,	休息	离开	,	和	表格	一个	新的	酵母	植物	.

芽体发育、脱落，并形成新的酵母菌。

[sʌm; səm] [jiːsts] [ænd; ənd] [sʌm; səm] [kaɪndz] [ʌv; əv] [bæk'tɪriə] [prə'duːs] [spɔːz] .

Some	yeasts	and	some	kinds	of	bacteria	produce	spores	.
一些	酵母	和	一些	种类	的	细菌	生产	孢子	.

某些酵母菌和某些种类的细菌会产生孢子。

[spɔːz] , [laɪk] [ðə; ði] [draɪd] [siːdz] [ʌv; əv] [plænts] , [meɪ] [rɪ'teɪn] [ðer; ðər] [vaɪ'tæləti] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] [lɔːŋ] [taɪm] ,

Spores	,	like	the	dried	seeds	of	plants	,	may	retain	their	vitality	for	a	long	time	,
孢子	,	喜欢	这	干燥	种子	的	植物	,	可能	保持	他们的	活力	为了	一个	长的	时间	,

孢子就像植物的干种子一样，可以长时间保持活力。

['iːv(ə)n] [wen] [ɪk'spoʊzd] [tuː; tə] [kən'dɪʃ(ə)nz] [wɪtʃ] [kɪl] [ðə; ði] ['perənt] ['ɔːrgənɪzəm] .

even	when	exposed	to	conditions	which	kill	the	parent	organism	.
甚至	什么时候	裸露	到	状况	哪个	杀	这	父母	生物	.

即使暴露在会杀死母体生物的条件下。

[jiːsts] [ænd; ənd] ['nɪrli] [ɔːl] [bæk'tɪriə] [rɪ'kwaɪər] ['ɑːksɪdʒən] ,

Yeasts	**and**	**nearly**	**all**	**bacteria**	**require**	**oxygen**	**,**
酵母	和	几乎	全部	细菌	要求	氧	,

酵母和几乎所有细菌都需要氧气。

[bʌt; bət] [ðer; ðər] [ɑːr; ər] ['spiːʃiːz] [ʌv; əv] [ðə; ðiː] ['lætər] [ðæt] [siːm] [tuː; tə] [groʊ] ['iːkwəli] [wel] [wɪ'ðaʊt]

but	**there**	**are**	**species**	**of**	**the**	**latter**	**that**	**seem**	**to**	**grow**	**equally**	**well**	**without**
但	那里	是	物种	的	这	后者	那	似乎	到	生长	同样地	出色地	没有

[ˌaɪ 'tiː] ,

it	**,**
它	,

但有些品种似乎不需要它也能生长良好。

[soʊ] [ðæt] [ðə; ðiː] [ɪk'skluːʒn] [ʌv; əv] [er] , [wɪtʃ] , [ʌv; əv] [kɔːrs] , [kən'teɪnz] ['ɑːksɪdʒən] , [ɪz] [nɑːt] ['ɔːlweɪz]

so	**that**	**the**	**exclusion**	**of**	**air**	**,**	**which**	**,**	**of**	**course**	**,**	**contains**	**oxygen**	**,**	**is**	**not**	**always**
所以	那	这	排除	的	空气	,	哪个	,	的	课程	,	包含	氧	,	是	不是	总是

[ə; eɪ] [prə'tekʃn] ,

a	**protection**	**,**
一个	保护	,

因此，隔绝空气（空气中当然含有氧气）并不总是一种保护措施。

[ɪf] [wʌn] [ʌv; əv] [ðə; ðiː] [ˌænə'roʊbɪk] [bæk'tɪriə] , [æz; əz] [ðə; ðiː] [kaɪndz] [ɑːr; ər] [kɔːld] [wɪtʃ] [duː] [nɑːt] [rɪ'kwaɪər]

if	**one**	**of**	**the**	**anaerobic**	**bacteria**	**,**	**as**	**the**	**kinds**	**are**	**called**	**which**	**do**	**not**	**require**
如果	一	的	这	厌氧	细菌	,	作为	这	种类	是	称为	哪个	做	不是	要求

['ɑːksɪdʒən] ,

oxygen	**,**
氧	,

如果其中一种是厌氧细菌，也就是不需要氧气的细菌，

[ɪz] [siːld] [ɪn] [ðə; ðiː] [kæn; kən] .

is	**sealed**	**in**	**the**	**can**	**.**
是	密封	在	这	能	.

密封在罐子里。

['spɔɪlɪŋ] [ʌv; əv] [fuːd] [ɪz] [kɔːzd] [baɪ] [ðə; ðiː] [dɪ'veləpmənt] [ʌv; əv] [bæk'tɪriə] [ɔːr] [jiːsts] .

Spoiling	**of**	**food**	**is**	**caused**	**by**	**the**	**development**	**of**	**bacteria**	**or**	**yeasts**	**.**
破坏	的	食物	是	导致	经过	这	发展	的	细菌	或者	酵母	.

食物腐败是由细菌或酵母的滋生引起的。

['sɜːrt(ə)n] ['kemɪk(ə)l] ['tʃeɪndʒɪz] [ɑːr; ər] [prə'duːst] [æz; əz] [ʃoʊn] [baɪ] ['gæsɪz] , ['əudəz] , [ænd; ənd] ['fleɪvərz] .

Certain	**chemical**	**changes**	**are**	**produced**	**as**	**shown**	**by**	**gases**	**,**	**odors**	**,**	**and**	**flavors**	**.**
肯定	化学	变化	是	生产	作为	所示	经过	气体	,	气味	,	和	口味	.

某些化学变化会产生气体、气味和味道，这便是明证。

[bæk'tɪriə] [groʊ] [lʌg'ʒʊriəntli] [ɪn] [fuːdz] [kən'teɪnɪŋ] [ə; eɪ] [gʊd] [diːl] [ʌv; əv] [naɪ'trɑːdʒənəs] [mə'tɪriəl] ,

Bacteria	**grow**	**luxuriantly**	**in**	**foods**	**containing**	**a**	**good**	**deal**	**of**	**nitrogenous**	**material**	**,**
细菌	生长	茂盛地	在	食物	包含	一个	好的	交易	的	含氮的	材料	,

细菌在富含氮物质的食物中大量繁殖。

[ɪf] [wɔːrmθ] [ænd; ənd] ['mɔɪstʃər] [ɑːr; ər] ['prez(ə)nt] .

if	**warmth**	**and**	**moisture**	**are**	**present**	**.**
如果	温暖	和	水分	是	展示	.

如果环境温暖潮湿。

[ə'mʌŋ] [fuːdz] [rɪtʃ] [ɪn] [naɪ'trɑːdʒənəs] ['sʌbstənsiz] [ɑːr; ər] [ɔːl] [kaɪndz] [ʌv; əv] [miːt] , [fɪʃ] , [egz] ,

Among	**foods**	**rich**	**in**	**nitrogenous**	**substances**	**are**	**all**	**kinds**	**of**	**meat**	**,**	**fish**	**,**	**eggs**	**,**
之中	食物	富有的	在	含氮的	物质	是	全部	种类	的	肉	,	鱼	,	鸡蛋	,

富含氮物质的食物包括各种肉类、鱼类、蛋类等。

['piːz] , [biːnz] , ['lentəlz] , [mɪlk] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

peas	**,**	**beans**	**,**	**lentils**	**,**	**milk**	**,**	**etc**	**.**
豌豆	,	豆子	,	扁豆	,	牛奶	,	ETC	.

豌豆、豆类、扁豆、牛奶等。

[ðiːz] [fuːdz] [ɑːr; ər] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] [ɑːn] [ə'kaʊnt] [ʌv; əv][ðə; ði][ˌɑːmnɪ'prez(ə)nt][bæk'tɪriə] .

These	foods	are	difficult	to	preserve	on	account	of	the	omnipresent	bacteria	.
这些	食物	是	难的	到	保存	在	帐户	的	这	无所不在	细菌	.

由于细菌无处不在，这些食物很难保存。

[ðɪs] [ɪz] [siːn] [ɪn][wɔːrm] , ['mʌgi] ['weðər] , [wen] [freʃ] [miːt] , [fɪʃ] , [suːps] , [mɪlk] ,

This	is	seen	in	warm	,	muggy	weather	,	when	fresh	meat	,	fish	,	soups	,	milk	,
这	是	已见	在	温暖的	,	闷热	天气	,	什么时候	新鲜的	肉	,	鱼	,	汤	,	牛奶	,

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [spɔɪl] ['kwɪkli] .

etc	.	,	spoil	quickly	.
ETC	.	,	剧透	迅速地	.

这种情况在温暖潮湿的天气里尤为常见，此时新鲜的肉类、鱼类、汤、牛奶等容易变质。

[bæk'tɪriə] [duː][nɑːt] [dɪ'veləp] [ɪn] ['sʌbstənsiz] [kən'teɪnɪŋ] [ə; eɪ][lɑːrdʒ] [pər'sentɪdʒ] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

Bacteria	do	not	develop	in	substances	containing	a	large	percentage	of	sugar	,
细菌	做	不是	发展	在	物质	包含	一个	大的	百分比	的	糖	,

细菌在高糖物质中无法生长繁殖。

[bʌt; bət] [ðeɪ] [groʊ] ['ræpɪdli][ɪn][ə; eɪ]['suːtəb(ə)l][wet] ['sʌbstəns] [wɪtʃ] [kɑːn] [['sɛvən]]

but	they	grow	rapidly	in	a	suitable	wet	substance	which	con	[	7	]
但	他们	生长	快速	在	一个	合适的	湿的	物质	哪个	康	[	7	]

但它们在合适的湿润物质中生长迅速[7]

[teɪnz] [ə; eɪ] [smɔːl] [pər'sentɪdʒ] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

tains	a	small	percentage	of	sugar	.
tains	一个	小的	百分比	的	糖	.

含有少量糖分。

[jiːsts] [groʊ] ['veri] ['redɪli] [ɪn][daɪ'luːt] [sə'luːʃənz] [kən'teɪnɪŋ] ['ʃʊgɜ-z] [ɪn] [ə'dɪʃ(ə)n] [tuː; tə][sʌm; səm]

Yeasts	grow	very	readily	in	dilute	solutions	containing	sugars	in	addition	to	some
酵母	生长	非常	容易	在	稀	解决方案	包含	糖	在	添加	到	一些

[naɪ'trɑːdʒənəs][ænd; ənd] ['mɪnərəl] ['mætərz] .

nitrogenous	and	mineral	matters	.
含氮的	和	矿物	事情	.

酵母在含有糖类以及一些氮和矿物质的稀溶液中很容易生长。

[fruːts] [ɑːr; ər]['juːʒuəli; 'juːʒəli] ['slaɪtli] ['æsɪd][ænd; ənd][ɪn]['dʒen(ə)rəl][duː][nɑːt] [sə'pɔːrt] [bæk'tɪriəl] [groʊθ]

Fruits	are	usually	slightly	acid	and	in	general	do	not	support	bacterial	growth
水果	是	通常	轻微地	酸	和	在	一般的	做	不是	支持	细菌	生长

,

,

,

水果通常略带酸性，一般不利于细菌生长。

[ænd; ənd][soʊ][ˌaɪ 'tiː] [kʌmz] [ə'baʊt] [ðæt] [kænd] [fruːts] [ɑːr; ər] [mɔːr] ['kɑːmənli] [fər'mentɪd] [baɪ]

and	so	it	comes	about	that	canned	fruits	are	more	commonly	fermented	by
和	所以	它	来	关于	那	罐装	水果	是	更多的	通常	发酵	经过

[jiːsts] [ðæn; ðən][baɪ][bæk'tɪriə] .

yeasts	than	by	bacteria	.
酵母	比	经过	细菌	.

因此，罐装水果更常见的是酵母发酵而不是细菌发酵。

[sʌm; səm]['vedʒtəb(ə)l] [fuːdz] [hæv; həv][soʊ] [mʌtʃ] ['æsɪd][ænd; ənd][soʊ]['lɪt(ə)l][naɪ'trɑːdʒənəs] ['sʌbstəns]

Some	vegetable	foods	have	so	much	acid	and	so	little	nitrogenous	substance
一些	蔬菜	食物	有	所以	很多	酸	和	所以	小的	含氮的	物质

[ðæt] ['veri] [fjuː] [bæk'tɪriə] [ɔːr] [jiːsts] [ə'tæk] [ðem; ðəm] .

that	very	few	bacteria	or	yeasts	attack	them	.
那	非常	很少	细菌	或者	酵母	攻击	他们	.

有些植物性食物酸性很强，含氮量很低，因此很少有细菌或酵母会侵袭它们。

['lɛmənz] , ['krænberiz] , [ænd; ənd] ['ruːbɑːrb] [bɪ'lɔːŋ] [tuː; tə] [ðɪs] [klæs] .

Lemons	,	cranberries	,	and	rhubarb	belong	to	this	class	.
柠檬	,	蔓越莓	,	和	大黄	属于	到	这	班级	.

柠檬、蔓越莓和大黄都属于这一类。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ɪz][æn; ən][ɪm'pɔːrt(ə)nt]['fæktər][ɪn][ðə; ði] [groʊθ] [ʌv; əv] [bæk'tɪriə] [ænd; ənd] [jiːsts]

Temperature	is	an	important	factor	in	the	growth	of	bacteria	and	yeasts
温度	是	一个	重要的	因素	在	这	生长	的	细菌	和	酵母

.

:

.

温度是细菌和酵母生长的重要因素。

[ðer; ðər][ɑːr; ər] ['meni] [kaɪndz][ʌv; əv] [ðiːz] ['ɔrgən,ɪzəm] , [ænd; ənd] [iːtʃ] [kaɪnd] [grəuz] [best][æt; ət][ə; eɪ]

There	are	many	kinds	of	these	organisms	,	and	each	kind	grows	best	at	a
那里	是	许多	种类	的	这些	生物	,	和	每个	种类	生长	最好的	在	一个

['sɜːrt(ə)n]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] ,

certain	temperature	,
肯定	温度	,

这类生物有很多种类，每种生物最适宜在特定的温度下生长。

[sʌm; səm][æt; ət][ə; eɪ] ['veri] [loʊ] [wʌn][ænd; ənd] ['ʌðər] [æt; ət][wʌn][æz; əz] [haɪ] [æz; əz] 125° [ef] . , [ɔːr]

some	at	a	very	low	one	and	others	at	one	as	high	as	125°	F	.	,	or
一些	在	一个	非常	低的	一	和	其他的	在	一	作为	高的	作为	125°	F	.	,	或者

[mɔːr] .

more	.
更多的	.

有些温度很低，有些温度高达 125°F 或更高。

[haʊ'evər] ,

However	,
然而	,

然而，

[moʊst][kaɪndz][ʌv; əv][bæk'tɪriə][ɑːr; ər] [dɪ'strɔɪd] [ɪf] [ɪk'spoʊzd][fɔːr; fər][ten][ɔːr] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [tuː; tə]

most	kinds	of	bacteria	are	destroyed	if	exposed	for	ten	or	fifteen	minutes	to
最多	种类	的	细菌	是	损毁	如果	裸露	为了	十	或者	十五	分钟	到

[ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] (212° [ef] .) ;

the	temperature	of	boiling	water	(	212°	F	.	)	;
这	温度	的	沸腾	水	(	212°	F	.	)	;

大多数种类的细菌在沸水温度（212°F）下暴露 10 到 15 分钟即可被杀死；

[bʌt; bət] , [ɪf] [ðə; ði] [bæk'tɪriə] [ɑːr; ər] [spɔːr] [prə'duːsəz] ,

but	,	if	the	bacteria	are	spore	producers	,
但	,	如果	这	细菌	是	孢子	生产者	,

但是，如果这些细菌是孢子产生菌，

['kʊkɪŋ] [mʌst; məst][biː; bi] [kən'tɪnjuːd] [fɔːr; fər][æn; ən]['aʊər][ɔːr] [mɔːr] [tuː; tə] [ɪn'ʃʊr] [ðer; ðər] [kəm'pliːt]

cooking	must	be	continued	for	an	hour	or	more	to	insure	their	complete
烹饪	必须	是	持续	为了	一个	小时	或者	更多的	到	保证	他们的	完全的

[dɪ'strʌkʃn] .

destruction	.
破坏	.

必须持续烹煮一小时或更长时间，以确保彻底杀死它们。

['dʒen(ə)rəli] ['spiːkɪŋ] ,

Generally	speaking	,
一般来说	请讲	,

一般来说，

[ɪn]['ɔːrdər][tuː; tə] [kɪl] [ðə; ði] [spɔːz] [ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][mʌst; məst][biː; bi] ['haɪər] [ðæn; ðən][ðæt]

in	order	to	kill	the	spores	the	temperature	must	be	higher	than	that
在	命令	到	杀	这	孢子	这	温度	必须	是	更高	比	那

[ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ,

of	boiling	water	,
的	沸腾	水	,

为了杀死孢子，温度必须高于沸水的温度。

[ɔːr][ðə; ði]['ɑːrtɪk(ə)l][tuː; tə][biː; bi] [prɪ'zɜːrv] [mʌst; məst][biː; bi] [kʊkt] [fɔːr; fər][ə'baʊt] [tuː] ['aʊərz][æt; ət]

or	the	article	to	be	preserved	must	be	cooked	for	about	two	hours	at
或者	这	文章	到	是	保存完好	必须	是	煮熟	为了	关于	二	小时	在

[ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] 212° [ef] . ,

a	temperature	of	212°	F	. ,
一个	温度	的	212°	F	. ,

或者，要保存的物品必须在 212°F 的温度下烹煮约两个小时。

[ɔːr][ə; eɪ] ['ʃɔːrtər] [taɪm][æt; ət][ə; eɪ] ['haɪər] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr]['ʌndər] ['preʃər] .

or	a	shorter	time	at	a	higher	temperature	under	pressure	.
或者	一个	较短	时间	在	一个	更高	温度	在下面	压力	.

或在高压下以更高的温度进行更短时间的处理。

[jiːsts] [ænd; ənd][ðer; ðər] [spɔːz] [ɑːr; ər] , [haʊ'evər] , [mɔːr] ['iːzəli] [dɪ'strɔɪd] [baɪ] [hiːt] [ðæn; ðən]

Yeasts	and	their	spores	are	,	however	,	more	easily	destroyed	by	heat	than
酵母	和	他们的	孢子	是	,	然而	,	更多的	容易地	损毁	经过	热	比

[bæk'tɪriə] [spɔːz] .

bacteria	spores	.
细菌	孢子	.

然而，酵母及其孢子比细菌孢子更容易被热破坏。

[hens] ,

Hence	,
因此	,

因此，

[fruːts] [kən'teɪnɪŋ] ['lɪt(ə)l][naɪ'trɑːdʒənəs] [mə'tɪriəl] [ɑːr; ər] [mɔːr] ['iːzəli] [prə'tektɪd] [frʌm; frəm]

fruits	containing	little	nitrogenous	material	are	more	easily	protected	from
水果	包含	小的	含氮的	材料	是	更多的	容易地	受保护	从

[ˌfɜːrmen'teɪʃn] [ðæn; ðən][naɪ'trɑːdʒənəs] [fuːdz] [ɪn] [wɪtʃ] [ɪn]['dʒen(ə)rəl] [ˌfɜːrmen'teɪʃn] [ɪz] [kɔːzd] [baɪ]

fermentation	than	nitrogenous	foods	in	which	in	general	fermentation	is	caused	by
发酵	比	含氮的	食物	在	哪个	在	一般的	发酵	是	导致	经过

[bæk'tɪriə] .

bacteria	.
细菌	.

与含氮量高的食物相比，含氮量低的水果更容易防止发酵，因为含氮食物的发酵通常是由细菌引起的。

[ʌv; əv] [kɔːrs] ,

Of	course	,
的	课程	,

当然，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɑːt]['pɑːsəb(ə)l][tuː; tə] [noʊ] [wʌt] [kaɪndz][ʌv; əv]['ɔrgən,ɪzəm][ɑːr; ər][ɪn][ðə; ði] [fuːd] [wʌn][ɪz]

it	is	not	possible	to	know	what	kinds	of	organisms	are	in	the	food	one	is
它	是	不是	可能的	到	知道	什么	种类	的	生物	是	在	这	食物	一	是

[ə'baʊt][tuː; tə][kæn; kən][ɔːr]['bɑːt(ə)l] ;

about	to	can	or	bottle	;
关于	到	能	或者	瓶子	;

人们无法知道即将装罐或装瓶的食物中含有哪些种类的微生物；

[bʌt; bət][wi:; wi][du:] [noʊ] [ðæt][moʊst][fru:ts][ɑ:r; ər][nɑ:t] ['feɪvərəbl] [tu:; tə][ðə; ði] [groʊθ] [ʌv; əv]

but	we	do	know	that	most	fruits	are	not	favorable	to	the	growth	of
但	我们	做	知道	那	最多	水果	是	不是	有利	到	这	生长	的

[bæk'tɪriə] ,

bacteria	,
细菌	,

但我们知道，大多数水果不利于细菌的生长。

[ænd; ənd] , [æz; əz][ə; eɪ] [ru:l] ,

and	,	as	a	rule	,
和	,	作为	一个	规则	,

而且，通常情况下，

[ðə; ði] [ji:sts] [wɪtʃ] [groʊ] [ɪn] [fru:ts] [ænd; ənd] [fru:t] [dʒu:s][kæn; kən][bi:; bi] [dɪ'strɔɪd] [baɪ] ['kʊkɪŋ] [ten]

the	yeasts	which	grow	in	fruits	and	fruit	juice	can	be	destroyed	by	cooking	ten
这	酵母	哪个	生长	在	水果	和	水果	汁	能	是	损毁	经过	烹饪	十

[ɔ:r] [ˌfɪf'ti:n] ['mɪnɪts] [æt; ət][ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] 212° [ef] .

or	fifteen	minutes	at	a	temperature	of	212°	F	.
或者	十五	分钟	在	一个	温度	的	212°	F	.

水果和果汁中生长的酵母菌在 212°F 的温度下煮 10 到 15 分钟即可被杀死。

[ɪf] [noʊ] ['lɪvɪŋ] ['ɔrgən,ɪzəm][ɑ:r; ər][left] , [ænd; ənd][ðə; ði] [ˌsterələ'zeɪʃn] [ʌv; əv][ɔ:l] [ə'plaɪənsɪz] [hæz; həz]

If	no	living	organisms	are	left	,	and	the	sterilization	of	all	appliances	has
如果	不	活的	生物	是	左边	,	和	这	消毒	的	全部	电器	有

[bɪn] ['θɜ:roʊ] ,

been	thorough	,
到过	彻底	,

如果没有任何活的微生物残留，并且所有器具都已彻底消毒，

[ðer; ðər][ɪz][noʊ]['ri:z(ə)n] [waɪ] [ðə; ði][fru:t] , [ɪf] ['prɑ:pərli] [si:ld] , [ʃʊd; ʃəd][nɑ:t] [ki:p] ,

there	is	no	reason	why	the	fruit	,	if	properly	sealed	,	should	not	keep	,
那里	是	不	原因	为什么	这	水果	,	如果	适当地	密封	,	应该	不是	保持	,

只要密封得当，水果没有理由不能保存。

[wɪð; wɪθ][bʌt; bət] [slaɪt] [tʃeɪndʒ] [ʌv; əv]['tekstʃər][ɔ:r]['fleɪvər] , [fɔ:r; fər][ə; eɪ] [jɪr] [ɔ:r][lɔ:ŋgər] ,

with	but	slight	change	of	texture	or	flavor	,	for	a	year	or	longer	,
和	但	轻微	改变	的	质地	或者	味道	,	为了	一个	年	或者	更长	,

质地或味道仅有轻微变化，可持续一年或更长时间。

[ɔ:l'ðoʊ] [kænd] [fru:ts] [ˌʌndər'goʊ]['grædʒuəl] [tʃeɪndʒ] [ænd; ənd] [dɪˌtɪrɪə'reɪʃn] ['i:v(ə)n]['ʌndər] [ðə; ði]

although	canned	fruits	undergo	gradual	change	and	deterioration	even	under	the
虽然	罐装	水果	经历	逐渐地	改变	和	恶化	甚至	在下面	这

[moʊst] ['feɪvərəbl] [kən'dɪʃ(ə)nz] .

most	favorable	conditions	.
最多	有利	状况	.

即使在最有利的条件下，罐装水果也会逐渐发生变化和变质。

[wen] [fru:t] [ɪz] [prɪ'zɜ:rv] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][lɑ:rdʒ] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ([ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [tu:; tə]

When	fruit	is	preserved	with	a	large	amount	of	sugar	(	a	pound	of	sugar	to
什么时候	水果	是	保存完好	和	一个	大的	数量	的	糖	(	一个	磅	的	糖	到

[ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [fru:t])

a	pound	of	fruit	)
一个	磅	的	水果	)

当水果用大量糖腌制时（一磅糖配一磅水果）

[ˌaɪ 'ti:] [dʌz] [nɑ:t] [ni:d] [tu:; tə][bi:; bi] [hɜ:r'metɪkli] [si:ld] [tu:; tə] [prə'tekt] [ˌaɪ 'ti:][frʌm; frəm] [bæk'tɪriə]

it	does	not	need	to	be	hermetically	sealed	to	protect	it	from	bacteria
它	做	不是	需要	到	是	密封地	密封	到	保护	它	从	细菌

[ænd; ənd] [ji:sts] ,

and	yeasts	,
和	酵母	,

它不需要完全密封就能防止细菌和酵母的滋生。

[bɪ'kəz, bɪ'kɔ:z][ðə; ði] [θɪk] , ['ʃʊgəri] ['sɪrəp; 'serəp] [fɔ:rmd] [ɪz][nɑ:t] ['feɪvərəbl] [tu:; tə][ðer; ðər] [groʊθ] .

because	the	thick	,	sugary	sirup	formed	is	not	favorable	to	their	growth	.
因为	这	厚的	,	含糖的	糖浆	形成	是	不是	有利	到	他们的	生长	.

因为形成的浓稠含糖糖浆不利于它们的生长。

[haʊ'evər] , [ðə; ði][self] - ['si:lɪŋ] ['dʒɑ:rz][ɑ:r; ər] [mʌtʃ] ['betər] [ðæn; ðən] ['ki:pɪŋ] [sʌtʃ] [fru:t][ɪn][lɑ:rdʒ] [rɪ'septəklz] ,

However	,	the	self	-	sealing	jars	are	much	better	than	keeping	such	fruit	in	large	receptacles	,
然而	,	这	自己	-	密封	罐子	是	很多	更好的	比	保持	这样的	水果	在	大的	容器	,

然而，使用自封罐比将这类水果放在大容器中要好得多。

[frʌm; frəm] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'ti:][ɪz]['teɪkən][æz; əz] ['ni:dɪd] , [bɪ'kəz, bɪ'kɔ:z][moʊldz] [groʊ] ['fri:li] [ɑ:n] [mɔɪst] ,

from	which	it	is	taken	as	needed	,	because	molds	grow	freely	on	moist	,
从	哪个	它	是	已采取	作为	需要	,	因为	模具	生长	自由	在	潮湿	,

人们根据需要从中取用，因为霉菌在潮湿的环境中很容易滋生。

['ʃʊgəri] ['sʌbstənsiz] [ɪk'spoʊzd][tu:; tə][ðə; ði] [er] .

sugary	substances	exposed	to	the	air	.
含糖的	物质	裸露	到	这	空气	.

暴露在空气中的含糖物质。

[moʊldz] [ænd; ənd] ['moʊldɪŋ] .

MOLDS	AND	MOLDING	.
模具	和	模具	.

模具和成型。

['evri] ['haʊski:pər] [ɪz] [fə'mɪliər] [wɪð; wɪθ][moʊldz] [wɪtʃ] , ['ʌndər] ['feɪvərəbl] [kən'dɪʃ(ə)nz] [ʌv; əv] [wɔ:rmθ] [ænd; ənd] ['mɔɪstʃər] ,

Every	housekeeper	is	familiar	with	molds	which	,	under	favorable	conditions	of	warmth	and	moisture	,
每一个	管家	是	熟悉的	和	模具	哪个	,	在下面	有利	状况	的	温暖	和	水分	,

每个管家都熟悉霉菌，在温暖潮湿的适宜条件下，

[groʊ] [ə'pɑ:n]['ɔ:lmoʊst] ['eni] [kaɪnd][ʌv; əv] [[eɪt]]

grow	upon	almost	any	kind	of	[	8	]
生长	之上	几乎	任何	种类	的	[	8	]

几乎可以在任何种类的[8]上生长

[ɔ:r'gænɪk] [mə'tɪriəl] .

organic	material	.
有机的	材料	.

有机物。

[ðɪs] [ɪz] [si:n] [ɪn][dæmp] , [wɔ:rm] ['weðər] ,

This	is	seen	in	damp	,	warm	weather	,
这	是	已见	在	潮湿	,	温暖的	天气	,

这种情况常见于潮湿温暖的天气。

[wen] [moʊldz][fɔ:rm][ɪn][ə; eɪ] [ʃɔ:rt] [taɪm][ɑ:n][ɔ:l]['sɔrts][ʌv; əv] ['stɑ:rtʃi] [fu:dz] ,

when	molds	form	in	a	short	time	on	all	sorts	of	starchy	foods	,
什么时候	模具	形式	在	一个	短的	时间	在	全部	排序	的	淀粉	食物	,

霉菌会在短时间内在各种淀粉类食物上形成。

[sʌtʃ] [æz; əz] [bɔɪld] [pə'tetoz] , [bred] , [mʌʃ] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [æz; əz] [wel] [æz; əz] [freʃ] , [kænd] , [ænd; ənd] [prɪ'zɜ:rv] [fru:ts] .

such	as	boiled	potatoes	,	bread	,	mush	,	etc	.	,	as	well	as	fresh	,	canned	,	and	preserved	fruits	.
这样的	作为	煮沸	土豆	,	面包	,	糊状物	,	ETC	.	,	作为	出色地	作为	新鲜的	,	罐装	,	和	保存完好	水果	.

例如煮土豆、面包、粥等，以及新鲜、罐装和腌制的水果。

[moʊldz] [dɪ'veləp] [frʌm; frəm] [spɔ:z] [wɪtʃ] [ɑ:r; ər] ['ɔ:lweɪz] ['floʊtɪŋ] [ə'baʊt] [ɪn][ðə; ði] [er] .

Molds	**develop**	**from**	**spores**	**which**	**are**	**always**	**floating**	**about**	**in**	**the**	**air**	**.**
模具	发展	从	孢子	哪个	是	总是	漂浮的	关于	在	这	空气	.

霉菌是由孢子滋生的，而孢子总是漂浮在空气中。

[wen] [ə; eɪ] [spɔ:r] [fɔ:lz] [ə'pɑ:n][ə; eɪ] ['sʌbstəns] [kən'teɪnɪŋ] ['mɔɪstʃər] [ænd; ənd]['su:təb(ə)l] [fu:d] [ˌaɪ 'ti:]

When	**a**	**spore**	**falls**	**upon**	**a**	**substance**	**containing**	**moisture**	**and**	**suitable**	**food**	**it**
什么时候	一个	孢子	瀑布	之上	一个	物质	包含	水分	和	合适的	食物	它

[sendz] [aʊt][ə; eɪ][faɪn] [θred] ,

sends	**out**	**a**	**fine**	**thread**	**,**
发送	出去	一个	美好的	线	,

当孢子落在含有水分和适宜养分的物质上时，它会伸出一根细丝。

[wɪtʃ] ['bræntʃɪz] [ænd; ənd][wɜ:rks][ɪts] [weɪ] ['oʊvər][ænd; ənd]['ɪntu:][ðə; ði] [ə'tækt] ['sʌbstəns] .

which	**branches**	**and**	**works**	**its**	**way**	**over**	**and**	**into**	**the**	**attacked**	**substance**	**.**
哪个	分支	和	作品	它是	方式	超过	和	进入	这	遭到攻击	物质	.

它会分叉并逐渐蔓延到被攻击的物质上并进入其中。

[ɪn][ə; eɪ] [ʃɔ:rt] [taɪm] [spɔ:z] [ɑ:r; ər] [prə'du:st] [ænd; ənd][ðə; ði][wɜ:rk][ʌv; əv] [ˌri:prə'dʌkʃ(ə)n] [goʊz][ɑ:n] .

In	**a**	**short**	**time**	**spores**	**are**	**produced**	**and**	**the**	**work**	**of**	**reproduction**	**goes**	**on**	**.**
在	一个	短的	时间	孢子	是	生产	和	这	工作	的	生殖	去	在	.

短时间内便会产生孢子，繁殖活动继续进行。

[ɪn][ðə; ði][fɜ:rst]['steɪdʒɪz][moʊldz][ɑ:r; ər] [waɪt] [ɔ:r] [laɪt] [greɪ] [ænd; ənd]['hɑ:rdli]['noʊtɪsəb(ə)l] ;

In	**the**	**first**	**stages**	**molds**	**are**	**white**	**or**	**light**	**gray**	**and**	**hardly**	**noticeable**	**;**
在	这	第一的	阶段	模具	是	白色的	或者	光	灰色的	和	几乎	显	;

初期模子呈白色或浅灰色，几乎难以察觉；

[bʌt; bət] [wen] [spɔ:z] [dɪ'veləp] [ðə; ði] [groʊθ] ['grædʒuəli] [bɪ'kʌmz] ['kʌlərd] .

but	**when**	**spores**	**develop**	**the**	**growth**	**gradually**	**becomes**	**colored**	**.**
但	什么时候	孢子	发展	这	生长	逐步地	变成	有色	.

但当孢子发育时，生长物会逐渐呈现颜色。

[ɪn][fækt] , [ðə; ði][kən'dɪʃ(ə)nz] [ʌv; əv] [əd'vænst] [groʊθ] [maɪt] [bi:; bi] ['laɪkənd] [tu:; tə] [ðoʊz] [ʌv; əv][ə; eɪ]

In	**fact**	**,**	**the**	**conditions**	**of**	**advanced**	**growth**	**might**	**be**	**likened**	**to**	**those**	**of**	**a**
在	事实	,	这	状况	的	先进的	生长	可能	是	类似	到	那些	的	一个

['flaʊər] ['gɑ:rdn] .

flower	**garden**	**.**
花	花园	.

事实上，植物生长旺盛期的条件可以比作花园里的花坛。

[ðə; ði] [θredz] — [maɪ'silɪəm] — [maɪt] [bi:; bi] ['laɪkənd] [tu:; tə][ðə; ði] [ru:ts] [ʌv; əv][plænts][ænd; ənd][ðə; ði]

The	**threads**	**—**	**mycelium**	**—**	**might**	**be**	**likened**	**to**	**the**	**roots**	**of**	**plants**	**and**	**the**
这	线程	—	菌丝体	—	可能	是	类似	到	这	根	的	植物	和	这

[spɔ:z] [tu:; tə][ðə; ði] ['flaʊər] [ænd; ənd] [si:dz] .

spores	**to**	**the**	**flower**	**and**	**seeds**	**.**
孢子	到	这	花	和	种子	.

菌丝体可以比作植物的根，孢子可以比作花朵和种子。

[moʊld] [spɔ:z] [ɑ:r; ər] ['veri] [laɪt] [ænd; ənd][ɑ:r; ər] [bloʊn] [ə'baʊt][baɪ][ðə; ði][wɪnd] .

Mold	**spores**	**are**	**very**	**light**	**and**	**are**	**blown**	**about**	**by**	**the**	**wind**	**.**
模具	孢子	是	非常	光	和	是	吹	关于	经过	这	风	.

霉菌孢子非常轻，容易随风飘散。

[ðeɪ] [ɑ:r; ər][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['hevɪərðən'er][ðæn; ðən] [er] , [ænd; ənd][drɑ:p][ɑ:n] [ʃelvz] , [teiblz] , [ænd; ənd]

They	**are**	**a**	**little**	**heavier**	**than**	**air**	**,**	**and**	**drop**	**on**	**shelves**	**,**	**tables**	**,**	**and**
他们	是	一个	小的	较重	比	空气	,	和	降低	在	货架	,	表格	,	和

[flɔ:r] ,

floor	**,**
地面	,

它们比空气略重，会掉落在架子、桌子和地板上。

[ænd; ənd][ɑːr; ər] ['iːzəli] [set][ɪn]['moʊʃ(ə)n] [ə'gen] [baɪ][ðə; ði] ['muːvmənt] [ʌv; əv][ə; eɪ] [brʌʃ] , ['dʌstər] ,

and	are	easily	set	in	motion	again	by	the	movement	of	a	brush	,	duster	,
和	是	容易地	放	在	运动	再次	经过	这	移动	的	一个	刷子	,	除尘器	,

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

etc	.
ETC	.

并且很容易被刷子、掸子等的移动再次带动起来。

[ɪf] [wʌn][ʌv; əv] [ðiːz] [spɔːz] [drɑːps][ɑːn][ə; eɪ][dʒɑːr][ʌv; əv] [prɪ'zɜːrv] [ɔːr][ə; eɪ] ['tʌmblər] [ʌv; əv]['dʒeli] ,

If	one	of	these	spores	drops	on	a	jar	of	preserves	or	a	tumbler	of	jelly	,
如果	一	的	这些	孢子	滴	在	一个	罐	的	果酱	或者	一个	不倒翁	的	果冻	,

如果其中一颗孢子掉落在装有蜜饯的罐子或装有果冻的杯子上，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] ['dʒɜːrmɪneɪt] [ɪf] [ðer; ðər][biː; bi] [wɔːrmθ] [ænd; ənd] ['mɔɪstʃər] [ɪ'nʌf] [ɪn][ðə; ði]

it	will	germinate	if	there	be	warmth	and	moisture	enough	in	the
它	将要	发芽	如果	那里	是	温暖	和	水分	足够的	在	这

['stɔːruːm; 'stɔːrʊm] .

storeroom	.
库房	.

如果储藏室里有足够的温度和湿度，它就会发芽。

[moʊldz][duː][nɑːt] [ˌɔːrdn'erəli] [kɔːz] [ˌfɜːrmen'teɪʃn] [ʌv; əv] [kænd] [fuːdz] ,

Molds	do	not	ordinarily	cause	fermentation	of	canned	foods	,
模具	做	不是	按说	原因	发酵	的	罐装	食物	,

霉菌通常不会导致罐头食品发酵。

[ɔːl'ðoʊ] [ðeɪ] [ɑːr; ər][ðə; ði] ['kɑːmən] [kɔːz] [ʌv; əv][ðə; ði] [dɪ'keɪ] [ʌv; əv] [rɔː] [fruːts] .

although	they	are	the	common	cause	of	the	decay	of	raw	fruits	.
虽然	他们	是	这	常见的	原因	的	这	衰变	的	生的	水果	.

虽然它们是生鲜水果腐烂的常见原因。

[ðeɪ] [ɑːr; ər][nɑːt][æz; əz][ɪn'dʒʊriəs][tuː; tə] [kænd] [gʊdz] [æz; əz][ɑːr; ər][bæk'tɪriə][ænd; ənd] [jiːsts] .

They	are	not	as	injurious	to	canned	goods	as	are	bacteria	and	yeasts	.
他们	是	不是	作为	有害的	到	罐装	商品	作为	是	细菌	和	酵母	.

它们对罐头食品的危害不如细菌和酵母那么大。

[ðeɪ] [duː][nɑːt] ['penətreɪt] ['diːpli] ['ɪntuː] [prɪ'zɜːrv] [ɔːr]['dʒeliz] , [ɔːr]['ɪntuː]['lɪkwɪdz][ɔːr] ,

They	do	not	penetrate	deeply	into	preserves	or	jellies	,	or	into	liquids	or	semiliquids	,
他们	做	不是	穿透	深	进入	果酱	或者	果冻	,	或者	进入	液体	或者	半液体	,

它们不会深入渗透到蜜饯或果冻中，也不会渗透到液体或半液体中。

[bʌt; bət] [ɪf] ['gɪv(ə)n] [taɪm] [ðeɪ] [wɪl] , [æt; ət]['ɔːrd(ə)neri] [ruːm] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] ,

but	if	given	time	they	will	,	at	ordinary	room	temperature	,
但	如果	给定	时间	他们	将要	,	在	普通的	房间	温度	,

但如果给它们足够的时间，在普通室温下，它们就会.....

[wɜːrk] [ɔːl] [θruː] ['suːtəb(ə)l]['sɑːlɪd] ['sʌbstənsiz] [wɪtʃ] [kən'teɪn] ['mɔɪstʃər] .

work	all	through	suitable	solid	substances	which	contain	moisture	.
工作	全部	通过	合适的	坚硬的	物质	哪个	包含	水分	.

整个过程都在含有水分的合适固体物质中进行。

['nɪrli] ['evri] ['haʊskiːpər] [hæz; həz] [siːn] [ðɪs] [ɪn][ðə; ði]['moʊldɪŋ] [ʌv; əv][ə; eɪ][loʊf][ʌv; əv] [bred] [ɔːr] [keɪk] .

Nearly	every	housekeeper	has	seen	this	in	the	molding	of	a	loaf	of	bread	or	cake	.
几乎	每一个	管家	有	已见	这	在	这	模具	的	一个	面包	的	面包	或者	蛋糕	.

几乎每个家庭主妇都见过面包或蛋糕成型时的这种现象。

[ɪn][ðə; ði][wɜːrk][ʌv; əv] ['kænɪŋ] , [prə'zɜːvɪŋ, prɪ'zɜːvɪŋ, priː'zɜːvɪŋ] ,

In	the	work	of	canning	,	preserving	,
在	这	工作	的	罐头	,	保存	,

在罐装、保藏工作中，

[ænd; ənd]['dʒeli] ['meɪkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɪm'pɔːrt(ə)nt] [ðæt] [ðə; ðɪ] [fuːd] [ʃæl; ʃəl][biː; bi] [prə'tektɪd] [frʌm; frəm]

and	jelly	making	it	is	important	that	the	food	shall	be	protected	from
和	果冻	制作	它	是	重要的	那	这	食物	将	是	受保护	从

[ðə; ðɪ] [groʊθ] [ʌv; əv][moʊldz][æz; əz] [wel] [æz; əz][ðə; ðɪ] [groʊθ] [ʌv; əv] [jiːsts] [ænd; ənd][bæk'tɪriə] .

the	growth	of	molds	as	well	as	the	growth	of	yeasts	and	bacteria	.
这	生长	的	模具	作为	出色地	作为	这	生长	的	酵母	和	细菌	.

制作果冻时，必须防止食物滋生霉菌、酵母和细菌。

[tuː; tə] [kɪl] [moʊld] [spɔːz] [fuːd] [mʌst; məst][biː; bi][ɪk'spoʊzd][tuː; tə][ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv]

To	kill	mold	spores	food	must	be	exposed	to	a	temperature	of
到	杀	模具	孢子	食物	必须	是	裸露	到	一个	温度	的

[frʌm; frəm] 150° [ef] . [tuː; tə] 212° [ef] .

from	150°	F	.	to	212°	F	.
从	150°	F	.	到	212°	F	.

要杀死霉菌孢子，食物必须暴露在 150°F 至 212°F 的温度下。

['æftər] [ðɪs] [ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kept] [ɪn][ə; eɪ] [kuːl] ,

After	this	it	should	be	kept	in	a	cool	,
后	这	它	应该	是	保留	在	一个	凉爽的	,

之后应将其置于阴凉处保存。

[draɪ] [pleɪs] [ænd; ənd] ['kʌvərd] ['kerfəli] [ðæt] [noʊ] ['floʊtɪŋ] [spɔːr] [kæn; kən][faɪnd]['lɑːdʒmənt][ɑːn][ɪts]

dry	place	and	covered	carefully	that	no	floating	spore	can	find	lodgment	on	its
干燥	地方	和	涵盖	小心	那	不	漂浮的	孢子	能	寻找	提交	在	它是

['sɜːrfɪs] .

surface	.
表面	.

存放于干燥处，并仔细盖好，确保没有漂浮的孢子能附着在其表面。

[ˌsterələ'zeɪʃn] .

STERILIZATION	.
消毒	.

消毒。

[tuː; tə]['sterəlaɪz][ə; eɪ] ['sʌbstəns] [ɔːr] [θɪŋ] [ɪz][tuː; tə] [dɪ'strɔɪ] [ɔːl][laɪf][ænd; ənd] ['sɔːrsɪz] [ʌv; əv][laɪf][ɪn]

To	sterilize	a	substance	or	thing	is	to	destroy	all	life	and	sources	of	life	in
到	消毒	一个	物质	或者	事物	是	到	破坏	全部	生活	和	来源	的	生活	在

[ænd; ənd][ə'baʊt][ˌaɪ 'tiː] .

and	about	it	.
和	关于	它	.

对物质或物品进行消毒，就是摧毁其中及周围所有生命体和生命来源。

[ɪn] ['fɑːloʊɪŋ] [ðə; ðɪ] [briːf] ['aʊtlaɪn] [ʌv; əv][ðə; ðɪ] ['strʌktʃər] [ænd; ənd][wɜːrk][ʌv; əv] [bæk'tɪriə] , [jiːsts] ,

In	following	the	brief	outline	of	the	structure	and	work	of	bacteria	,	yeasts	,
在	下列的	这	简短的	大纲	的	这	结构	和	工作	的	细菌	,	酵母	,

[ænd; ənd][moʊldz] ,

and	molds	,
和	模具	,

在简要概述细菌、酵母和霉菌的结构和功能之后，

[ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [bɪn] [siːn] [ðæt] ['dæmɪdʒ][tuː; tə] [fuːdz] [kʌmz] [θruː] [ðə; ðɪ] [groʊθ] [ʌv; əv] [ðiːz]

it	has	been	seen	that	damage	to	foods	comes	through	the	growth	of	these
它	有	到过	已见	那	损害	到	食物	来	通过	这	生长	的	这些

['ɔrgən,ɪzəm][ɑːn][ɔːr][ɪn][ðə; ðɪ] [fuːd] ;

organisms	on	or	in	the	food	;
生物	在	或者	在	这	食物	;

人们已经发现，食物受到损害是由于这些微生物在食物上或食物内部的生长造成的；

['ɔ:lsoʊ] [ðæt] [ɪf] [sʌtʃ] ['ɔrgən,ɪzəm][ɑ:r; ər][ɪk'spoʊzd][tu:; tə][ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] 212° [ef] . ,

also	that	if	such	organisms	are	exposed	to	a	temperature	of	212°	F	. ,
还	那	如果	这样的	生物	是	裸露	到	一个	温度	的	212°	F	. ,

[laɪf] [wɪl] [bi:; bi] [dɪ'strɔɪd] ,

life	will	be	destroyed	,
生活	将要	是	损毁	,

此外，如果这类生物暴露在 212°F 的温度下，它们的生命将会被摧毁。

[bʌt; bət] [ðæt] [spɔ:z] [ænd; ənd][ə; eɪ] [fju:] [rɪ'zɪstɪŋ] [bæk'tɪriə] [ɑ:r; ər][nɑ:t] [dɪ'strɔɪd] [æt; ət][ə; eɪ]

but	that	spores	and	a	few	resisting	bacteria	are	not	destroyed	at	a
但	那	孢子	和	一个	很少	抵抗	细菌	是	不是	损毁	在	一个

['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] 212° [ef] . ,

temperature	of	212°	F	. ,
温度	的	212°	F	. ,

但是，孢子和一些具有抵抗力的细菌在 212°F 的温度下不会被杀死。

[ən'les] [ɪk'spoʊzd][tu:; tə][ˌaɪ 'ti:][fɔ:r; fər] [tu:] [ɔ:r] [mɔ:r] ['aʊərz] .

unless	exposed	to	it	for	two	or	more	hours	.
除非	裸露	到	它	为了	二	或者	更多的	小时	.

除非暴露于该物质两个小时或更长时间。

[bæk'tɪriə] [ænd; ənd] [ji:sts] , [wɪtʃ] [ɑ:r; ər] ['ɪntɪmətli] [mɪkst] [wɪð; wɪθ] [fu:d] , [ɑ:r; ər][nɑ:t] [[naɪn]]

Bacteria	and	yeasts	,	which	are	intimately	mixed	with	food	,	are	not	[	9	]
细菌	和	酵母	,	哪个	是	亲密	混合	和	食物	,	是	不是	[	9	]

与食物密切混合的细菌和酵母并不[9]

[æz; əz] ['i:zəli] [dɪ'strɔɪd] [æz; əz][ɑ:r; ər] [ðoʊz] [ɑ:n] [smu:ð] ['sɜ˞:fəsəz, 'sɜ˞:fəsɪz] ,

as	easily	destroyed	as	are	those	on	smooth	surfaces	,
作为	容易地	损毁	作为	是	那些	在	光滑的	表面	,

就像光滑表面上的物体一样容易被破坏。

[sʌtʃ] [æz; əz][ðə; ði][ju:'tensɪlz][ænd; ənd]['dʒɑ:rz] [ɪm'plɔɪd] [ɪn][ðə; ði][ˌprepə'reɪʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði] [fu:d] .

such	as	the	utensils	and	jars	employed	in	the	preparation	of	the	food	.
这样的	作为	这	餐具	和	罐子	受雇	在	这	准备	的	这	食物	.

例如准备食物时使用的器皿和罐子。

[sɪns] [er] [ænd; ənd]['wɔ:tər] , [æz; əz] [wel] [æz; əz][ðə; ði] [fu:dz] , [kən'teɪn] [bæk'tɪriə] [ænd; ənd] [ji:sts] ,

Since	air	and	water	,	as	well	as	the	foods	,	contain	bacteria	and	yeasts	,
自从	空气	和	水	,	作为	出色地	作为	这	食物	,	包含	细菌	和	酵母	,

由于空气、水以及食物中都含有细菌和酵母，

[ænd; ənd] [meɪ] [kən'teɪn] [moʊld] [spɔ:z] ,

and	may	contain	mold	spores	,
和	可能	包含	模具	孢子	,

可能含有霉菌孢子，

[ɔ:l][ju:'tensɪlz] [ju:st] [ɪn][ðə; ði] ['prɑ:ses] [ʌv; əv][prə'zɜ˞:vɪŋ, prɪ'zɜ˞:vɪŋ, pri:'zɜ˞:vɪŋ] [fu:dz] [ɑ:r; ər]['laɪəb(ə)l][tu:; tə]

all	utensils	used	in	the	process	of	preserving	foods	are	liable	to
全部	餐具	用过的	在	这	过程	的	保存	食物	是	容易	到

[bi:; bi] [kən'tæmɪneɪtɪd] [wɪð; wɪθ] [ði:z] ['ɔrgən,ɪzəm] .

be	contaminated	with	these	organisms	.
是	污染	和	这些	生物	.

所有用于食品保藏的器具都可能被这些微生物污染。

[fɔ:r; fər] [ðɪs] ['ri:z(ə)n] [ɔ:l] [ə'plaɪənsɪz] , [æz; əz] [wel] [æz; əz][ðə; ði] [fu:d] , [mʌst; məst][bi:; bi]['sterəlaɪzd] .

For	this	reason	all	appliances	,	as	well	as	the	food	,	must	be	sterilized	.
为了	这	原因	全部	电器	,	作为	出色地	作为	这	食物	,	必须	是	已灭菌	.

因此，所有器具以及食物都必须进行消毒。

['stju:pæn] , [spu:nz] , [st'reɪnəz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,

Stewpans	,	spoons	,	strainers	,	etc	.	,
炖锅	,	勺子	,	过滤器	,	ETC	.	,

炖锅、勺子、滤网等。

[meɪ] [biː; bi] [pʊt] [ɑːn] [ðə; ði] ['faɪər] [ɪn] [koʊld] [ɔːr] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [bɔɪld] [ten] [ɔːr] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts]

may	be	put	on	the	fire	in	cold	or	boiling	water	and	boiled	ten	or	fifteen	minutes
可能	是	放	在	这	火	在	寒冷的	或者	沸腾	水	和	煮沸	十	或者	十五	分钟

.

:

.

可以放在冷水或沸水中煮10到15分钟。

['tʌmblərz] , ['bɔtlz] , [glæs] ['dʒɑːrz] ,

Tumblers	,	bottles	,	glass	jars	,
玻璃杯	,	瓶子	,	玻璃	罐子	,

玻璃杯、瓶子、玻璃罐

[ænd; ənd] ['kʌvərz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [pʊt] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] [ænd; ənd] ['hiːtɪd] ['grædʒuəli] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ]

and	covers	should	be	put	in	cold	water	and	heated	gradually	to	the	boiling
和	封面	应该	是	放	在	寒冷的	水	和	加热	逐步地	到	这	沸腾

[pɔɪnt] ,

point	,
观点	,

锅盖应放入冷水中，然后逐渐加热至沸点。

[ænd; ənd] [ðen] [bɔɪld] [fɔːr; fər] [ten] [ɔːr] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .

and	then	boiled	for	ten	or	fifteen	minutes	.
和	然后	煮沸	为了	十	或者	十五	分钟	.

然后煮了十分钟或十五分钟。

[ðə; ði] ['dʒɑːrz] [mʌst; məst] [biː; bi] ['teɪkən] [wʌn] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [æt; ət]

The	jars	must	be	taken	one	at	a	time	from	the	boiling	water	at
这	罐子	必须	是	已采取	一	在	一个	时间	从	这	沸腾	水	在

[ðə; ði] ['moʊmənt] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [tuː; tə] [biː; bi] [fɪld] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [fuːd] .

the	moment	they	are	to	be	filled	with	the	boiling	food	.
这	片刻	他们	是	到	是	已填	和	这	沸腾	食物	.

必须在要装入沸腾食物的那一刻，才将罐子一个一个地从沸水中取出。

[ðə; ði] [wɜːrk] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [dʌn] [ɪn] [ə; eɪ] [wel] [swept] [ænd; ənd] ['dʌstɪd] [ruːm] ,

The	work	should	be	done	in	a	well	swept	and	dusted	room	,
这	工作	应该	是	完毕	在	一个	出色地	扫荡	和	掸去灰尘	房间	,

这项工作应该在干净整洁、没有灰尘的房间里进行。

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['kloʊðɪŋ] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['wɜːrkərz] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['tauəlz] [juːst] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kliːn] .

and	the	clothing	of	the	workers	and	the	towels	used	should	be	clean	.
和	这	衣服	的	这	工人	和	这	毛巾	用过的	应该	是	干净的	.

工人的衣物和使用的毛巾都应该是干净的。

[ðə; ði] [fuːd] [tuː; tə] [biː; bi] ['sterəlaɪzd] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['pɜːrfɪktli] [saʊnd] [ænd; ənd] [kliːn] .

The	food	to	be	sterilized	should	be	perfectly	sound	and	clean	.
这	食物	到	是	已灭菌	应该	是	完美	声音	和	干净的	.

待消毒的食品必须完全完好无损且干净。

[æz; əz] [ɪn] [ðɪs] ['bʊlətɪn] [wiː; wi] [hæv; həv] ['oʊnli] [tuː; tə] [duː] [wɪð; wɪθ] [fruːts] ,

As	in	this	bulletin	we	have	only	to	do	with	fruits	,
作为	在	这	公告	我们	有	仅有的	到	做	和	水果	,

正如本期简报所述，我们只讨论水果。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɑːt] [biː; bi] ['nesəseri] [tuː; tə] [seɪ] ['eniθɪŋ] [mɔːr] [ə'baʊt] [lɔːŋ] ['kʊkɪŋ] [æt; ət] [ə; eɪ] [haɪ]

it	will	not	be	necessary	to	say	anything	more	about	long	cooking	at	a	high
它	将要	不是	是	必要的	到	说	任何事物	更多的	关于	长的	烹饪	在	一个	高的

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .

temperature	.
温度	.

关于高温长时间烹饪，无需赘述。

[ɪn] ['kænɪŋ] [fruːts] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [wel] [tuː; tə] [rɪ'membər] [ðæt] [ðə; ði]['prɑːdʌkt][ɪz] [mɔːr] [ˌsætɪs'fæktəri] [ɪf]

In	canning	fruits	it	is	well	to	remember	that	the	product	is	more	satisfactory	if
在	罐头	水果	它	是	出色地	到	记住	那	这	产品	是	更多的	令人满意的	如果

['hiːtɪd] ['grædʒuəli][tuː; tə][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ænd; ənd] [ðen] [kʊkt] [ðə; ði]['gɪv(ə)n][taɪm] .

heated	gradually	to	the	boiling	point	and	then	cooked	the	given	time	.
加热	逐步地	到	这	沸腾	观点	和	然后	煮熟	这	给定	时间	.

制作罐装水果时，最好记住，如果逐渐加热至沸点，然后按照规定的时间烹煮，产品会更加令人满意。

[juː'tensɪlz] ['niːdɪd] [fɔːr; fər] ['kænɪŋ] [ænd; ənd][prə'zɜːvɪŋ, prɪ'zɜːvɪŋ, priː'zɜːvɪŋ] .

UTENSILS	NEEDED	FOR	CANNING	AND	PRESERVING	.
餐具	需要	为了	罐头	和	保存	.

罐装和保存食物所需的器具。

[ɪn][prə'zɜːvɪŋ, prɪ'zɜːvɪŋ, priː'zɜːvɪŋ] , ['kænɪŋ] , [ænd; ənd]['dʒeli] ['meɪkɪŋ] ['aɪərn][ɔːr][tɪn][juː'tensɪlz][ʃʊd; ʃəd]

In	preserving	,	canning	,	and	jelly	making	iron	or	tin	utensils	should
在	保存	,	罐头	,	和	果冻	制作	铁	或者	锡	餐具	应该

['nevər][biː; bi][juːst] .

never	be	used	.
绝不	是	用过的	.

在制作食品、罐头和果冻时，绝对不能使用铁或锡制器具。

[ðə; ði][fruːt]['æsidz] [ə'tæk] [ðiːz] ['metlz] [ænd; ənd][soʊ] [gɪv] [ə; eɪ][bæd]['kʌlər][ænd; ənd][mə'tælɪk] [teɪst]

The	fruit	acids	attack	these	metals	and	so	give	a	bad	color	and	metallic	taste
这	水果	酸	攻击	这些	金属	和	所以	给	一个	坏的	颜色	和	金属	品尝

[tuː; tə][ðə; ði] ['prɑːdʌkt] .

to	the	products	.
到	这	产品	.

果酸会侵蚀这些金属，从而使产品产生难看的颜色和金属味。

[ðə; ði][prə'zɜːvɪŋ, prɪ'zɜːvɪŋ, priː'zɜːvɪŋ] ['ketlz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['pɔːrsəlɪn] [laɪnd] , [ɪ'næmld] ,

The	preserving	kettles	should	be	porcelain	lined	,	enameled	,
这	保存	水壶	应该	是	瓷	衬里	,	珐琅	,

保温锅应内衬瓷器，并涂有搪瓷。

[ɔːr][ʌv; əv][ə; eɪ]['met(ə)l] [ðæt] [wɪl] [nɑːt][fɔːrm] ['trʌb(ə)lsəm] ['kemɪk(ə)l] [ˌkɑːmbə'neɪʃənz][wɪð; wɪθ][fruːt]

or	of	a	metal	that	will	not	form	troublesome	chemical	combinations	with	fruit
或者	的	一个	金属	那	将要	不是	形式	麻烦的	化学	组合	和	水果

[dʒuːsiz] .

juices	.
果汁	.

或者使用不会与果汁形成有害化学物质的金属。

[ðə; ði] ['ketlz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [brɔːd] ['ræðər] [ðæn; ðən] [diːp] ,

The	kettles	should	be	broad	rather	than	deep	,
这	水壶	应该	是	广阔	相当	比	深的	,

水壶应该宽而深，

[æz; əz][ðə; ði][fruːt] [ʃʊd; ʃəd][nɑːt][biː; bi] [kʊkt] [ɪn] [diːp] ['leər] .

as	the	fruit	should	not	be	cooked	in	deep	layers	.
作为	这	水果	应该	不是	是	煮熟	在	深的	层	.

因为水果不应该分层烹煮。

['nɪrli] [ɔːl][ðə; ði] ['nesəseri] [juː'tensɪlz] [meɪ] [biː; bi] [faʊnd] [ɪn][sʌm; səm] [wer] [nɑːt]['sʌbdʒekt][tuː; tə]

Nearly	all	the	necessary	utensils	may	be	found	in	some	ware	not	subject	to
几乎	全部	这	必要的	餐具	可能	是	成立	在	一些	仓库	不是	主题	到

['kemɪk(ə)l]['ækʃ(ə)n] .

chemical	action	.
化学	行动	.

几乎所有必要的器具都可以在一些不受化学作用影响的器皿中找到。

[ə; eɪ][lɪst][ʌv; əv][ðə; ði][moʊst] [ɪ'senʃ(ə)l] ['ɑːrtɪk(ə)lz]['fɑːloʊz] :

A	list	of	the	most	essential	articles	follows	:
一个	列表	的	这	最多	基本的	文章	跟随	:

以下是最重要的文章列表:

[tuː] [prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ] ['ketlz] , [wʌn]['kɑːləndər] , [wʌn][faɪn] ['streɪnər] , [wʌn] ['skɪmər] ,

Two	preserving	kettles	,	1	colander	,	1	fine	strainer	,	1	skimmer	,
二	保存	水壶	,	1	滤器	,	1	美好的	滤网	,	1	撇渣器	,

[wʌn] ['leɪdl] , [wʌn][lɑːrdʒ] - [maʊðd] ['fʌn(ə)l] ,

1	ladle	,	1	large	-	mouthed	funnel	,
1	勺子	,	1	大的	-	嘴巴	漏斗	,

两个腌制锅，一个滤网，一个细筛，一个撇沫器，一个勺子，一个大口漏斗，

[wʌn]['waɪər] ['fraɪɪŋ] ['bæskɪt] , [wʌn]['waɪər] [sɪv] , [fɔːr] [lɔːŋ] - ['hændəld]['wʊd(ə)n] [spuːnz] , [wʌn]['wʊd(ə)n]

1	wire	frying	basket	,	1	wire	sieve	,	4	long	-	handled	wooden	spoons	,	1	wooden
1	金属丝	煎炸	篮子	,	1	金属丝	筛	,	4	长的	-	处理	木制的	勺子	,	1	木制的

['mæʃər] ,

masher	,
捣碎器	,

1个金属丝炸篮，1个金属丝筛，4把长柄木勺，1个木制捣碎器，

[ə; eɪ] [fjuː] [lɑːrdʒ][pænz] , [naɪvz] [fɔːr; fər] ['perɪŋ] [fruːt] (['pleɪtɪd] [ɪf] ['pɑːsəb(ə)l]) , [flæt] - ['bɔtəmd]

a	few	large	pans	,	knives	for	paring	fruit	(	plated	if	possible	)	,	flat	-	bottomed
一个	很少	大的	平底锅	,	刀具	为了	削皮	水果	(	镀	如果	可能的	)	,	平坦的	-	底部

[kloʊðz] ['bɔɪlər] ,

clothes	boiler	,
衣服	锅炉	,

几个大平底锅，削水果用的刀（最好装盘），平底蒸锅，

['wʊd(ə)n] [ɔːr] ['wɪloʊ] [ræk] [tuː; tə] [pʊt] [ɪn][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ðə; ði] ['bɔɪlər] , ['aɪərn]['traɪpɑːd][ɔːr] [rɪŋ] ,

wooden	or	willow	rack	to	put	in	the	bottom	of	the	boiler	,	iron	tripod	or	ring	,
木制的	或者	柳	架子	到	放	在	这	底部	的	这	锅炉	,	铁	三脚架	或者	戒指	,

木制或柳条架，可放置在锅炉底部；铁制三脚架或铁环。

[skwer] [ʌv; əv] [tʃiːz] [klɔːθ] .

squares	of	cheese	cloth	.
正方形	的	奶酪	布	.

方形纱布。

[ɪn] [ə'dɪʃ(ə)n] , [ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [biː; bi] [wel] [tuː; tə][hæv; həv][ə; eɪ] ['flænl] ['streɪnɪŋ] [bæg] ,

In	addition	,	it	would	be	well	to	have	a	flannel	straining	bag	,
在	添加	,	它	会	是	出色地	到	有	一个	绒布	紧张	包	,

此外，最好再准备一个法兰绒滤布袋。

[ə; eɪ] [freɪm] [ɑːn] [wɪtʃ] [tuː; tə] [hæŋ] [ðə; ði][bæg] , [ə; eɪ]['sɪrəp; 'serəp] [geɪdʒ] [ænd; ənd][ə; eɪ] [glæs]

a	frame	on	which	to	hang	the	bag	,	a	sirup	gauge	and	a	glass
一个	框架	在	哪个	到	悬挂	这	包	,	一个	糖浆	测量	和	一个	玻璃

['sɪlɪndər] ,

cylinder	,
圆柱	,

一个用来悬挂糖浆袋的框架、一个糖浆量规和一个玻璃量筒，

[ə; eɪ] [fruːt] ['prɪkər] , [ænd; ənd] ['plenti] [ʌv; əv] [kliːn] ['tauəlz] .

a	fruit	pricker	,	and	plenty	of	clean	towels	.
一个	水果	针	,	和	很多	的	干净的	毛巾	.

水果叉和大量干净的毛巾。

[ðə; ði]['regjələr] ['kɪtʃɪn] [pænz] [wɪl] ['ænsər] [fɔːr; fər]['hoʊldɪŋ][ænd; ənd] ['wɑːʃɪŋ] [ðə; ði][fruːt] .

The	regular	kitchen	pans	will	answer	for	holding	and	washing	the	fruit	.
这	常规的	厨房	平底锅	将要	回答	为了	保持	和	洗涤	这	水果	.

普通的厨房用锅就足以盛放和清洗水果了。

['mɪksɪŋ] [boʊlz] [ænd; ənd] [stoʊn] [krɔks] [kæn; kən] [biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər] ['hoʊldɪŋ] [ðə; ði] [fruːt] [dʒuːs]

Mixing	**bowls**	**and**	**stone**	**crocks**	**can**	**be**	**used**	**for**	**holding**	**the**	**fruit**	**juice**
混合	碗	和	石头	陶罐	能	是	用过的	为了	保持	这	水果	汁

[ænd; ənd] [peəd] [fruːt] .

and	**pared**	**fruit**	**.**
和	精简	水果	.

搅拌碗和石罐可以用来盛放果汁和削皮的水果。

[wen] [fruːt] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [plʌndʒd] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] [-]

When	**fruit**	**is**	**to**	**be**	**plunged**	**into**	**boiling**	**[**	**10**	**]**
什么时候	水果	是	到	是	暴跌	进入	沸腾	[	-	]

当水果要放入沸水中煮[10]

['wɔːtər] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔːr] ['perɪŋ] , [ðə; ði] ['ɔːrd(ə)neri] ['stjuːpæn] [meɪ] [biː; bi] [ɪm'plɔɪd]

water	**for**	**a**	**few**	**minutes**	**before**	**paring**	**,**	**the**	**ordinary**	**stewpans**	**may**	**be**	**employed**
水	为了	一个	很少	分钟	前	削皮	,	这	普通的	炖锅	可能	是	受雇

[fɔːr; fər] [ðɪs] ['pɜːrpəs] .

for	**this**	**purpose**	**.**
为了	这	目的	.

削皮前先用水浸泡几分钟，可以使用普通的炖锅。

[fɪg] .

Fig	**.**
如图	.

如图。

[wʌn] . — ['waɪər] ['bæskɪt] .

1	**.**	**—**	**Wire**	**basket**	**.**
1	.	—	金属丝	篮子	.

1.—金属丝篮。

[skeɪlz] [ɑːr; ər] [ə; eɪ] [dɪ'zaɪərəb(ə)l] ['ɑːrtɪk(ə)l] [ɪn] ['evri] ['kɪtʃɪn] ,

Scales	**are**	**a**	**desirable**	**article**	**in**	**every**	**kitchen**	**,**
秤	是	一个	理想	文章	在	每一个	厨房	,

电子秤是每个厨房都必不可少的物品。

[æz; əz] ['weɪɪŋ] [ɪz] [mʌtʃ] [mɔːr] ['ækjərət] [ðæn; ðən] [ðə; ði] ['ɔːrd(ə)neri] ['meʒərɪŋ] .

as	**weighing**	**is**	**much**	**more**	**accurate**	**than**	**the**	**ordinary**	**measuring**	**.**
作为	称重	是	很多	更多的	准确的	比	这	普通的	测量	.

因为称重比普通测量要准确得多。

[bʌt; bət] , ['noʊɪŋ] [ðæt] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] [pər'sentɪdʒ] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['haʊskiːpər] [duː] [nɑːt] [pə'zes] [skeɪlz]

But	**,**	**knowing**	**that**	**a**	**large**	**percentage**	**of**	**the**	**housekeepers**	**do**	**not**	**possess**	**scales**
但	,	会心	那	一个	大的	百分比	的	这	管家	做	不是	具有	秤

,

,

,

但是，考虑到很大一部分家政阿姨没有秤，

[ˌaɪ 'tiː] [hæz; həz] [siːmd] [waɪz] [tuː; tə] [gɪv] [ɔːl] [ðə; ði] [ruːlz] [ɪn] ['meʒər] ['ræðər] [ðæn; ðən] [weɪt] .

it	**has**	**seemed**	**wise**	**to**	**give**	**all**	**the**	**rules**	**in**	**measure**	**rather**	**than**	**weight**	**.**
它	有	似乎	明智的	到	给	全部	这	规则	在	措施	相当	比	重量	.

用尺度而非分量来制定所有规则似乎是明智之举。

[ɪf] ['kænɪŋ] [ɪz] [dʌn] [baɪ] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] ['prɑːses] , [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] [ʃiːt] [ʌv; əv] [æz'bestəs] ,

If	**canning**	**is**	**done**	**by**	**the**	**oven**	**process**	**,**	**a**	**large**	**sheet**	**of**	**asbestos**	**,**
如果	罐头	是	完毕	经过	这	烤箱	过程	,	一个	大的	床单	的	石棉	,

如果罐头制作采用烤箱工艺，则需要一大块石棉板。

[fɔːr; fər] [ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] , [wɪl] [prɪ'vent] [ðə; ði] ['krækɪŋ] [ʌv; əv] ['dʒɑːrz] .

for	**the**	**bottom**	**of**	**the**	**oven**	**,**	**will**	**prevent**	**the**	**cracking**	**of**	**jars**	**.**
为了	这	底部	的	这	烤箱	,	将要	防止	这	裂纹	的	罐子	.

在烤箱底部铺上垫料，可以防止罐子破裂。

[ðə; ði] ['wʊd(ə)n] [ræk] , [ɑːn] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['bɔtlz] [rest] [ɪn] [ðə; ði] - , [ɪz] [meɪd] [ɪn] [ðɪs] ['mænər]

The	wooden	rack	,	on	which	the	bottles	rest	in	the	washboiler	,	is	made	in	this	manner
这	木制的	架子	,	在	哪个	这	瓶子	休息	在	这	-	,	是	制成	在	这	方式

:
:
:

洗涤锅炉中用来放置瓶子的木架是这样制作的：

[hæv; həv] [tuː] [strɪps] [ʌv; əv] [wʊd] ['meʒərɪŋ] [wʌn] [ɪntʃ] [haɪ] , [wʌn] [ɪntʃ] [waɪd] ,

Have	two	strips	of	wood	measuring	1	inch	high	,	1	inch	wide	,
有	二	条状物	的	木头	测量	1	英寸	高的	,	1	英寸	宽的	,

准备两根高1英寸、宽1英寸的木条，

[ænd; ənd] [ˌtuːˈtuː] [ɪntʃɪz] ['ʃɔːrtər] [ðæn; ðən] [ðə; ði] [leŋkθ; leŋθ] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['bɔɪlər] .

and	2	inches	shorter	than	the	length	of	the	boiler	.
和	2	英寸	较短	比	这	长度	的	这	锅炉	.

比锅炉的长度短 2 英寸。

[ɑːn] [ðiːz] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [wʊd] [tæk] [θɪn] [strɪps] [ʌv; əv] [wʊd] [ðæt] [ɑːr; ər] 1½ [ɪntʃɪz] ['ʃɔːrtər]

On	these	pieces	of	wood	tack	thin	strips	of	wood	that	are	1½	inches	shorter
在	这些	件	的	木头	钉	薄的	条状物	的	木头	那	是	1½	英寸	较短

[ðæn; ðən] [ðə; ði] [wɪdθ; wɪtθ] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['bɔɪlər] .

than	the	width	of	the	boiler	.
比	这	宽度	的	这	锅炉	.

在这些木板上钉上比锅炉宽度短 1½ 英寸的细木条。

[ðiːz] [krɔːs] - [strɪps] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [əˈbaʊt] [wʌn] [ɪntʃ] [waɪd] , [ænd; ənd] [ðer; ðər] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [æn; ən]

These	cross	-	strips	should	be	about	1	inch	wide	,	and	there	should	be	an
这些	叉	-	条状物	应该	是	关于	1	英寸	宽的	,	和	那里	应该	是	一个

[ɪntʃ] [bɪˈtwiːn] [tuː] [strɪps] .

inch	between	two	strips	.
英寸	之间	二	条状物	.

这些十字形条带的宽度应约为 1 英寸，两条条带之间应间隔 1 英寸。

[ðɪs] [ræk] [wɪl] [səˈpɔːrt] [ðə; ði] ['dʒɑːrz] [ænd; ənd] [wɪl] [ædˈmɪt] [ðə; ði] [friː] [ˌsɜːrkjəˈleɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ]

This	rack	will	support	the	jars	and	will	admit	the	free	circulation	of	boiling
这	架子	将要	支持	这	罐子	和	将要	承认	这	自由的	循环	的	沸腾

['wɔːtər] [əˈbaʊt] [ðem; ðəm] .

water	about	them	.
水	关于	他们	.

这个架子可以支撑罐子，并允许沸水在罐子周围自由循环。

[jʌŋ] ['wɪloʊ] ['bræntʃɪz] , ['woʊv(ə)n] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [mæt] , ['ɔːlsoʊ] [meɪk] [ə; eɪ] [gʊd] [bed] [fɔːr; fər] ['bɔtlz]

Young	willow	branches	,	woven	into	a	mat	,	also	make	a	good	bed	for	bottles
年轻的	柳	分支	,	编织	进入	一个	垫	,	还	制作	一个	好的	床	为了	瓶子

[ænd; ənd] ['dʒɑːrz] .

and	jars	.
和	罐子	.

用嫩柳枝编织成的垫子，也可以作为放置瓶罐的好地方。

[fɪg] .

Fig	.
如图	.

如图。

[ˌtuːˈtuː] . — ['waɪər] [sɪv] .

2	.	—	Wire	sieve	.
2	.	—	金属丝	筛	.

2.—金属丝筛。

[ðə; ði]['waɪər]['bæskɪt][ɪz][ə; eɪ]['seɪvər][ʌv; əv][taɪm][ænd; ənd] [streŋθ] ([fɪg] . [wʌn]) .

The	wire	basket	is	a	saver	of	time	and	strength	(	fig	.	1	)	.
这	金属丝	篮子	是	一个	省钱	的	时间	和	力量	(	如图	.	1	)	.

金属丝篮可以节省时间和力气（图 1）。

[ðə; ði][fruːt][tuː; tə][biː; bi] [piːld] [ɪz][pʊt]['ɪntuː][ðə; ði]['bæskɪt] ,

The	fruit	to	be	peeled	is	put	into	the	basket	,
这	水果	到	是	去皮	是	放	进入	这	篮子	,

待削皮的水果被放入篮子里，

[wɪtʃ] [ɪz] ['loʊɝd] ['ɪntuː][ə; eɪ] [diːp] ['ket(ə)l] ['pɑːrʃəli] [fɪld] [wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

which	is	lowered	into	a	deep	kettle	partially	filled	with	boiling	water	.
哪个	是	降低	进入	一个	深的	壶	部分	已填	和	沸腾	水	.

将其放入装有部分沸水的深壶中。

['æftər][ə; eɪ][fjuː] ['mɪnɪts] [ðə; ði]['bæskɪt][ɪz] ['lɪftɪd][frʌm; frəm][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ,

After	a	few	minutes	the	basket	is	lifted	from	the	boiling	water	,
后	一个	很少	分钟	这	篮子	是	抬起	从	这	沸腾	水	,

几分钟后，将篮子从沸水中取出。

[plʌndʒd] [fɔːr; fər][ə; eɪ]['moʊmənt]['ɪntuː][koʊld]['wɔːtər] ,

plunged	for	a	moment	into	cold	water	,
暴跌	为了	一个	片刻	进入	寒冷的	水	,

短暂地浸入冰冷的水中，

[ænd; ənd][ðə; ði][fruːt][ɪz] ['redi] [tuː; tə][hæv; həv][ðə; ði][skɪn] [drɔːn] [ɔːf] .

and	the	fruit	is	ready	to	have	the	skin	drawn	off	.
和	这	水果	是	准备好	到	有	这	皮肤	绘制	离开	.

水果已经可以去皮了。

[fɪg] .

Fig	.
如图	.

如图。

[θriː] . — [fruːt] ['prɪkər] .

3	.	—	Fruit	pricker	.
3	.	—	水果	针	.

3.—水果采摘器。

[ə; eɪ] [strɔːŋ] ['waɪər] [sɪv] [ɪz][ə; eɪ] [nə'sesəti] [wen] [pjʊ'reɪz][ʌv; əv][fruːt][ɑːr; ər][tuː; tə][biː; bi] [meɪd] ([fɪg] . [ˌtuː'tuː]) .

A	strong	wire	sieve	is	a	necessity	when	purées	of	fruit	are	to	be	made	(	fig	.	2	)	.
一个	强的	金属丝	筛	是	一个	必要性	什么时候	果泥	的	水果	是	到	是	制成	(	如图	.	2	)	.

制作果泥时，结实的金属丝筛是必不可少的（图 2）。

[ðiːz] [sɪvz] [ɑːr; ər] [noʊn] [æz; əz][ˌpjʊ'reɪ] [sɪvz] .

These	sieves	are	known	as	purée	sieves	.
这些	筛子	是	已知	作为	菜泥	筛子	.

这些筛子被称为果泥筛。

[ðeɪ] [ɑːr; ər] [meɪd] [ʌv; əv] [strɔːŋ] ['waɪər][ænd; ənd][ɪn] [ə'dɪʃ(ə)n] [hæv; həv] [sə'pɔrts] [ʌv; əv] [stɪl] [strɔːŋgər] ['waɪər] .

They	are	made	of	strong	wire	and	in	addition	have	supports	of	still	stronger	wire	.
他们	是	制成	的	强的	金属丝	和	在	添加	有	支持	的	仍然	更强	金属丝	.

它们由结实的金属丝制成，并且还有更结实的金属丝加固。

[ə; eɪ] [fruːt] ['prɪkər] [ɪz] ['iːzəli] [meɪd] [ænd; ənd] [seɪvz] [taɪm] ([fɪg] . [θriː]) .

A	fruit	pricker	is	easily	made	and	saves	time	(	fig	.	3	)	.
一个	水果	针	是	容易地	制成	和	保存	时间	（	如图	.	3	）	.

制作水果采摘器很容易，而且节省时间（图 3）。

[kʌt] [ə; eɪ] [piːs] [hæf] [æn; ən] [ɪntʃ] [diːp] [frʌm; frəm] [ə; eɪ] [brɔːd] [kɔːrk] ;

Cut	a	piece	half	an	inch	deep	from	a	broad	cork	;
切	一个	片	一半	一个	英寸	深的	从	一个	广阔	软木	；

从宽大的软木塞上切下一块半英寸深的木片；

[pres] [θruː] [ðɪs] [ə; eɪ] ['dʌz(ə)n] [ɔːr] [mɔːr] [kɔːrs] ['dɑːrnɪŋ] ['niːdlz] ;

press	through	this	a	dozen	or	more	coarse	darning	needles	;
按	通过	这	一个	打	或者	更多的	粗	织补	针	；

将十几根或更多根粗针穿过这个；

[tæk] [ðə; ði] [kɔːrk] [ɑːn] [ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] [bɔːrd] .

tack	the	cork	on	a	piece	of	board	.
钉	这	软木	在	一个	片	的	木板	.

将软木塞钉在一块木板上。

[straɪk] [ðə; ði] [-]

Strike	the	[	11	]
罢工	这	[	-	]

打击[11]

[fruːt] [ɑːn] [ðə; ði] [bed] [ʌv; əv] ['niːdlz] , [ænd; ənd] [juː; jʊ] [hæv; həv] [ə; eɪ] ['dʌz(ə)n] [hoʊlz] [æt; ət] [wʌns] .

fruit	on	the	bed	of	needles	,	and	you	have	a	dozen	holes	at	once	.
水果	在	这	床	的	针	,	和	你	有	一个	打	孔	在	一次	.

水果长在针叶林上，一下子就有十几个洞。

[wen] [ðə; ði] [wɜːrk] [ɪz] ['fɪnɪʃt] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [kɔːrk] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [bɔːrd] , [wɑːʃ] [ænd; ənd] [draɪ] ['θɜːrəli] .

When	the	work	is	finished	,	remove	the	cork	from	the	board	,	wash	and	dry	thoroughly	.
什么时候	这	工作	是	完成的	,	消除	这	软木	从	这	木板	,	洗	和	干燥	彻底	.

工作完成后，将软木板取下，清洗并彻底晾干。

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ɔɪl] [ɑːn] [ðə; ði] ['niːdlz] [wɪl] [prɪ'vent] ['rʌstɪŋ] .

A	little	oil	on	the	needles	will	prevent	rusting	.
一个	小的	油	在	这	针	将要	防止	生锈	.

在针头上涂一点油可以防止生锈。

[wɪð; wɪθ] ['niːdlz] [ʌv; əv] [ðə; ði] [saɪz] [sə'dʒestɪd] [ðer; ðər] [ɪz] ['lɪt(ə)l] ['deɪndʒər] [ʌv; əv] [ðə; ði] [pɔɪnts] ['breɪkɪŋ] ,

With	needles	of	the	size	suggested	there	is	little	danger	of	the	points	breaking	,
和	针	的	这	尺寸	建议	那里	是	小的	危险	的	这	积分	打破	,

使用建议尺寸的针头，针尖几乎不会断裂。

[bʌt; bət] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [wɜːrθ] [rɪ'membərɪŋ] [ðæt] [ðə; ði] [juːz] [ʌv; əv] ['prɪkɪŋ] [mə'ʃiːnz] [wʌz; wəz] [ə'bændənd] [ɪn] ['kjuərɪŋ] [pruːnz] [ɑːn] [ə; eɪ] [kə'mɜːrʃ(ə)l] [skeɪl] [ɪn] [ˌkælə'fɔːrniə] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz] [ðə; ði] [stiːl] ['niːdlz] [broʊk] [ænd; ənd] [rɪ'meɪnd] [ɪn] [ðə; ði] [fruːt] .

but	it	is	worth	remembering	that	the	use	of	pricking	machines	was	abandoned	in	curing	prunes	on	a	commercial	scale	in	California	because	the	steel	needles	broke	and	remained	in	the	fruit	.
但	它	是	值得	记住	那	这	使用	的	刺	机器	曾是	弃	在	养护	西梅	在	一个	商业的	规模	在	加利福尼亚州	因为	这	钢	针	打破	和	剩余	在	这	水果	.

但值得注意的是，加州在商业规模上晾晒李子时放弃了使用扎针机，因为钢针会断裂并留在果实中。

[fɪg] .
Fig .
如图 .

如图。

[fɔːr] . — ['wʊd(ə)n] ['vedʒtəb(ə)l] ['mæʃər] .
4 . — Wooden vegetable masher .
4 . — 木制的 蔬菜 捣碎器 .

4.—木制蔬菜捣碎器。

[ə; eɪ] ['wʊd(ə)n] ['vedʒtəb(ə)l] ['mæʃər] [ɪz] [ˌɪndɪ'spensəb(ə)l] [wen] ['meɪkɪŋ] ['dʒeliz] [ænd; ənd] [pjʊ'reɪz] ([fɪg] .
A wooden vegetable masher is indispensable when making jellies and purées (fig .
一个 木制的 蔬菜 捣碎器 是 必不可少 什么时候 制作 果冻 和 果泥 (如图 .
[fɔːr]) .
4) .
4) .

制作果冻和果泥时，木制蔬菜捣碎器是必不可少的（图 4）。

[fɪg] .
Fig .
如图 .

如图。

[faɪv] . — [glæs] ['sɪlɪndər] ([ə; eɪ]) [ænd; ənd] ['sɪrəp; 'serəp] [geɪdʒ] ([biː]) .
5 . — Glass cylinder (A) and sirup gauge (B) .
5 . — 玻璃 圆柱 (一个) 和 糖浆 测量 (B) .

5.—玻璃圆筒（A）和糖浆量规（B）。

[ə; eɪ] ['sɪrəp; 'serəp] [geɪdʒ] [ænd; ənd] [glæs] ['sɪlɪndər] ([fɪg] .
A sirup gauge and glass cylinder (fig .
一个 糖浆 测量 和 玻璃 圆柱 (如图 .

糖浆量规和玻璃圆筒（图）

[faɪv] [ə; eɪ] [ænd; ənd] [biː]) [ɑːr; ər] [nɑːt] [ɪ'senʃ(ə)l] [tuː; tə] [prə'zɜːvɪŋ, prɪ'zɜːvɪŋ, priː'zɜːvɪŋ] , ['kænɪŋ] ,
5 A and B) are not essential to preserving , canning ,
5 一个 和 B) 是 不是 基本的 到 保存 , 罐头 ,
[ænd; ənd] ['dʒeli] ['meɪkɪŋ] ,
and jelly making ,
和 果冻 制作 ,

5 A 和 B）对于食品保藏、罐装和果冻制作并非必不可少，

[bʌt; bət] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['væljuəb(ə)l] [eɪdz] [ɪn] ['getɪŋ] [ðə; ði] [raɪt] [prə'pɔːrʃ(ə)n] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [fɔːr; fər] [fruːt] [ɔːr] ['dʒeli] .
but they are valuable aids in getting the right proportion of sugar for fruit or jelly .
但 他们 是 有价值的 艾滋病 在 获得 这 正确的 部分 的 糖 为了 水果 或者 果冻 .

但它们对于掌握水果或果冻中糖的正确比例非常有帮助。

[ðə; ði] ['sɪrəp; 'serəp] [geɪdʒ] [kɔːsts] [ə'baʊt] - [sents] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['sɪlɪndər] [ə'baʊt] - [sents] .
The sirup gauge costs about 50 cents and the cylinder about 25 cents .
这 糖浆 测量 成本 关于 - 分 和 这 圆柱 关于 - 分 .

糖浆压力表售价约 50 美分，圆筒售价约 25 美分。

[ə; eɪ] [lɪpt] ['sɪlɪndər] [ðæt] [hoʊldz] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['oʊvər] [ə; eɪ] [gɪl] [ɪz] [ðə; ði] [best] [saɪz] .
A lipped cylinder that holds a little over a gill is the best size .
一个 嘴唇 圆柱 那 持有 一个 小的 超过 一个 鳃 是 这 最好的 尺寸 .

一个略大于鳃的带唇圆柱体是最佳尺寸。

[smɔːl] ['aɪərn] [rɪŋz] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['sʌmtaɪmz] [kʌm] [ɔːf] [ðə; ði] [hʌb] [ʌv; əv] [kɑːrt] [wiːlz] ,
Small iron rings , such as sometimes come off the hub of cart wheels ,
小的 铁 戒指 , 这样的 作为 有时 来 离开 这 中心 的 大车 车轮 ,

小型铁环，例如有时会从车轮轮毂上脱落的铁环

[meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn'sted] [ʌv; əv][ə; eɪ]['traɪpɑːd][fɔːr; fər] ['slaɪtli] ['reɪzɪŋ] [ðə; ði]
may be used instead of a tripod for slightly raising the
可能 是 用过的 反而 的 一个 三脚架 为了 轻微地 提高 这
[prə'zɜːvɪŋ, prɪ'zɜːvɪŋ, priː'zɜːvɪŋ] ['ketlz] [frʌm; frəm][ðə; ði][hɑːt][stoʊv][ɔːr][reɪndʒ] .
preserving kettles from the hot stove or range .
保存 水壶 从 这 热的 火炉 或者 范围 .

可以代替三脚架，将腌制锅从热炉灶上稍微抬高一些。

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['flænl] ['streɪnɪŋ] [bæg] ,
To make a flannel straining bag ,
到 制作 一个 绒布 紧张 包 ,

制作一个法兰绒过滤袋，

[teɪk] [ə; eɪ] [skwer] [piːs] [ʌv; əv] ['flænl] (- [baɪ] - [ɪntʃɪz] [ɪz][ə; eɪ] [gʊd] [saɪz]) ,
take a square piece of flannel (27 by 27 inches is a good size) ,
拿 一个 正方形 片 的 绒布 (- 经过 - 英寸 是 一个 好的 尺寸) ,

取一块正方形的法兰绒布料（27英寸乘27英寸是一个合适的尺寸），

[foʊld][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [θriː] - ['kɔːrnərd] [bæg] , [stɪtʃ] [wʌn][ʌv; əv][ðə; ði][saɪdz] , [kʌt][ðə; ði][tɑːp]
fold it to make a three - cornered bag , stitch one of the sides , cut the top
折叠 它 到 制作 一个 三 - 被逼到绝境 包 , 缝 一 的 这 侧面 , 切 这 顶部
[skwer] [ə'krɔːs] ,
square across ,
正方形 穿过 ,

将其对折成一个三角袋，缝合其中一边，然后将顶部正方形剪开。

[baɪnd][ðə; ði]['oʊpənɪŋ][wɪð; wɪθ] [strɔːŋ] , [brɔːd] [teɪp] ,
bind the opening with strong , broad tape ,
绑定 这 开幕 和 强的 , 广阔 磁带 ,

用结实宽大的胶带封住开口。

[stɪtʃ] [ɑːn] [ðɪs] ['baɪndɪŋ] [fɔːr] [teɪps] [wɪð; wɪθ] [wɪtʃ] [tuː; tə][taɪ][ðə; ði][bæg][tuː; tə][ə; eɪ] [freɪm] .
stitch on this binding four tapes with which to tie the bag to a frame .
缝 在 这 结合 四 磁带 和 哪个 到 领带 这 包 到 一个 框架 .

在包边上缝上四条带子，用来将袋子系在框架上。

[tuː; tə][juːz] [ðɪs] [bæg] ,
To use this bag ,
到 使用 这 包 ,

使用这款包时，

[taɪ][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ə; eɪ] [strɔːŋ] [freɪm] [ɔːr][tuː; tə][ðə; ði] [bæks] [ʌv; əv] [tuː] ['kɪtʃɪn] [tʃerz] .
tie it to a strong frame or to the backs of two kitchen chairs .
领带 它 到 一个 强的 框架 或者 到 这 背部 的 二 厨房 椅子 .

把它绑在结实的框架上，或者绑在两把厨房椅子的椅背上。

[ɪf] [ðə; ði] [tʃerz] [ɑːr; ər] [juːst] , [pleɪs] [sʌm; səm] ['hevi] ['ɑːrtɪk(ə)lz][ɪn][ðem; ðəm] ;
If the chairs are used , place some heavy articles in them ;
如果 这 椅子 是 用过的 , 地方 一些 重的 文章 在 他们 ;

如果使用椅子，请在椅子上放置一些重物；

[ɔːr][ðə; ði][bæg] [meɪ] [hæŋ] [ɑːn][ə; eɪ][poʊl] ([ə; eɪ] [bruːm] ['hænd(ə)l]) [wɪtʃ] [rests] [ɑːn][ðə; ði] [bæks]
or the bag may hang on a pole (a broom handle) which rests on the backs
或者 这 包 可能 悬挂 在 一个 极 (一个 扫帚 处理) 哪个 休息 在 这 背部
[ʌv; əv][ðə; ði] [tʃerz] .
of the chairs .
的 这 椅子 .

或者，袋子可以挂在杆子（扫帚柄）上，杆子放在椅子的靠背上。

[ə; eɪ] [haɪ] [stuːl] [tɜːrnd] ['ʌpsaɪd] [daʊn] [meɪks] [ə; eɪ] [gʊd] [sə'pɔːrt] [fɔːr; fər][ðə; ði][bæg] .
A high stool turned upside down makes a good support for the bag .
一个 高的 凳子 转向 上行 向下 制作 一个 好的 支持 为了 这 包 .

将高脚凳倒置，可以很好地支撑袋子。

[pʊt][ə; eɪ] [boʊl] [ɑːn][ðə; ði] [flɔːr] ['ʌndər][ðə; ði][bæg] , [ðen] [pɔːr] [ɪn][ðə; ði][fruːt][dʒuːs] ,

Put	a	bowl	on	the	floor	under	the	bag	,	then	pour	in	the	fruit	juice	,
放	一个	碗	在	这	地面	在下面	这	包	,	然后	倒	在	这	水果	汁	,

在袋子下面的地板上放一个碗，然后倒入果汁。

[wɪtʃ] [wɪl] [pæs] [θruː] [kəm'pærətɪvli] [klɪr] .

which	will	pass	through	comparatively	clear	.
哪个	将要	经过	通过	比较	清除	.

它将相对清晰地通过。

[bɪ'fɔːr] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [juːst] [ðə; ði][bæg][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [wɑːʃt] [ænd; ənd] [bɔɪld] [ɪn] [klɪr] ['wɔːtər] . [-]

Before	it	is	used	the	bag	should	be	washed	and	boiled	in	clear	water	.	[	12	]
前	它	是	用过的	这	包	应该	是	洗过	和	煮沸	在	清除	水	.	[	-	]

使用前，应将袋子清洗干净，并在清水中煮沸。[12]

[sɪ'lekʃ(ə)n] [ænd; ənd] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n] [ʌv; əv][ðə; ði] [fruːt] .

SELECTION	AND	PREPARATION	OF	THE	FRUIT	.
选择	和	准备	的	这	水果	.

水果的选择和处理。

[ðə; ði] [sɪ'lekʃ(ə)n] [ʌv; əv] [fruːt] [ɪz][wʌn][ʌv; əv][ðə; ði][fɜːrst] [steps] [ɪn] [əb'teɪnɪŋ] [sək'sesf(ə)l] [rɪ'zʌlts] .

The	selection	of	fruit	is	one	of	the	first	steps	in	obtaining	successful	results	.
这	选择	的	水果	是	一	的	这	第一的	步骤	在	获得	成功的	结果	.

水果的选择是获得成功结果的首要步骤之一。

[ðə; ði]['fleɪvər][ʌv; əv] [fruːt] [ɪz][nɑːt] [dɪ'veləpt] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['fʊli] [raɪp] ,

The	flavor	of	fruit	is	not	developed	until	it	is	fully	ripe	,
这	味道	的	水果	是	不是	发达	直到	它	是	完全	成熟	,

水果只有完全成熟后才能形成风味。

[bʌt; bət][ðə; ði] [taɪm] [æt; ət] [wɪtʃ] [ðə; ði] [fruːt] [ɪz][æt; ət][ɪts] [best] [fɔːr; fər] ['kænɪŋ] ,

but	the	time	at	which	the	fruit	is	at	its	best	for	canning	,
但	这	时间	在	哪个	这	水果	是	在	它是	最好的	为了	罐头	,

但水果最适合罐装的时间是什么时候呢?

['dʒeli] ['meɪkɪŋ] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ɪz][dʒʌst] [bɪ'fɔːr] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['pɜːrfɪktli] [raɪp] .

jelly	making	,	etc	.	,	is	just	before	it	is	perfectly	ripe	.
果冻	制作	,	ETC	.	,	是	只是	前	它	是	完美	成熟	.

制作果冻等食品时，正是果实尚未完全成熟的时候。

[ɪn][ɔːl][sɔːft] [fruːts] [ðə; ði] [fər'mentətɪv] [steɪdʒ] ['fɑːloʊz] ['kloʊsli] [ə'pɑːn][ðə; ði] ['pɜːrfɪktli] [raɪp][steɪdʒ] ;

In	all	soft	fruits	the	fermentative	stage	follows	closely	upon	the	perfectly	ripe	stage	;
在	全部	柔软的	水果	这	发酵的	阶段	跟随	密切	之上	这	完美	成熟	阶段	;

所有软质水果的发酵阶段都紧随完全成熟阶段之后;

['ðerfɔːr] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['betər] [tuː; tə][juːz] ['ʌndər'raɪp] ['ræðər] [ðæn; ðən][ˌoʊvər'raɪp][fruːt] .

therefore	it	is	better	to	use	underripe	rather	than	overripe	fruit	.
所以	它	是	更好的	到	使用	未成熟的	相当	比	过熟	水果	.

因此，最好使用未成熟的水果而不是过熟的水果。

[ðɪs] [ɪz] [ɪ'speʃəli] [ɪm'pɔːrt(ə)nt][ɪn]['dʒeli] ['meɪkɪŋ] [fɔːr; fər] [ə'nʌðər] ['riːz(ə)n]['ɔːlsoʊ] :

This	is	especially	important	in	jelly	making	for	another	reason	also	:
这	是	尤其	重要的	在	果冻	制作	为了	其他	原因	还	:

这一点在制作果冻时尤为重要，原因还有另一点:

[ɪn][ˌoʊvər'raɪp][fruːt][ðə; ði]['pektɪn] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [luːz] [ɪts]['dʒeli] - ['meɪkɪŋ] ['kwɑːləti] .

In	overripe	fruit	the	pectin	begins	to	lose	its	jelly	-	making	quality	.
在	过熟	水果	这	果胶	开始	到	失去	它是	果冻	-	制作	质量	.

过熟的水果中的果胶开始失去其形成果冻的特性。

[ɔ:l] [fru:ts] [ʃʊd; ʃəd] , [ɪf] ['pɑ:səb(ə)l] , [bi:; bi] ['freʃli] [pɪkt] [fɔ:r; fər][prə'zɜ˞:vɪŋ, prɪ'zɜ˞:vɪŋ, pri:'zɜ˞:vɪŋ] ,
All fruits should , if possible , be freshly picked for preserving ,
全部 水果 应该 , 如果 可能的 , 是 新鲜的 挑选 为了 保存 ,
['kænɪŋ] , [ænd; ənd]['dʒeli] ['meɪkɪŋ] .
canning , and jelly making .
罐头 , 和 果冻 制作 .

所有水果，如果可能的话，都应该新鲜采摘，用于制作果酱、罐头和果冻。

[noʊ] [ɪm'pɜ:rfɪkt] [fru:t] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [kænd] [ɔ:r] [prɪ'zɜ:rv] .
No imperfect fruit should be canned or preserved .
不 不完善 水果 应该 是 罐装 或者 保存完好 .

任何不完美的水果都不应该被罐装或腌制。

['nɑ:rli] [fru:t] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] [fɔ:r; fər]['dʒeliz][ɔ:r] ['mɑ:rməleɪd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [aʊt] [dɪ'fektɪv] ['pɔ:ʃənz] .
Gnarly fruit may be used for jellies or marmalades by cutting out defective portions .
粗糙的 水果 可能 是 用过的 为了 果冻 或者 果酱 经过 切割 出去 有缺陷的 部分 .

可以通过切除有缺陷的部分，将外形粗糙的水果用于制作果冻或果酱。

[bru:zd] [spɑ:ts][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][kʌt] [aʊt][ʌv; əv] ['pi:tʃɪz] [ænd; ənd] [perz] .
Bruised spots should be cut out of peaches and pears .
瘀伤 地点 应该 是 切 出去 的 桃子 和 梨 .

桃子和梨上的碰伤部分应该切除。

[ɪn] [sə'lɛktɪŋ] [smɔ:l] - ['si:dɪd] [fru:ts] , [laɪk] ['beriz] , [fɔ:r; fər] ['kænɪŋ] ,
In selecting small - seeded fruits , like berries , for canning ,
在 选择 小的 - 播种 水果 , 喜欢 浆果 , 为了 罐头 ,

在选择像浆果这样的小籽水果进行罐装时，

[ðoʊz] ['hævɪŋ] [ə; eɪ] [smɔ:l] [prə'pɔ:rʃ(ə)n][ʌv; əv] [si:d] [tu:; tə] [pʌlp] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['tʃoʊzn] .
those having a small proportion of seed to pulp should be chosen .
那些 拥有 一个 小的 部分 的 种子 到 纸浆 应该 是 选定 .

应选择籽果比例较小的品种。

[ɪn][draɪ] ['si:znz] ['beriz] [hæv; həv][ə; eɪ]['lɑ:rdʒər][prə'pɔ:rʃ(ə)n][ʌv; əv] [si:dz] [tu:; tə][pʌlp][ðæn; ðən][ɪn]
In dry seasons berries have a larger proportion of seeds to pulp than in
在 干燥 季节 浆果 有 一个 更大的 部分 的 种子 到 纸浆 比 在
[ə; eɪ][wet][ɔ:r]['nɔ:rm(ə)l]['si:z(ə)n] ,
a wet or normal season ,
一个 湿的 或者 普通的 季节 ,

旱季浆果的果肉中种子比例比雨季或正常季节要高。

[ænd; ənd][ˌaɪ 'ti:][ɪz][nɑ:t][waɪz][tu:; tə][kæn; kən][ɔ:r] [prɪ'zɜ:rv] [sʌtʃ] [fru:t] [ən'les] [ðə; ði] [si:dz] [ɑ:r; ər]
and it is not wise to can or preserve such fruit unless the seeds are
和 它 是 不是 明智的 到 能 或者 保存 这样的 水果 除非 这 种子 是
[rɪ'mu:vd] .
removed .
已移除 .

除非去除种子，否则不宜将此类水果制成罐头或进行保存。

[ðə; ði][fru:t][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [rʌbd] [θru:] [ə; eɪ] [sɪv] [ðæt] [ɪz][faɪn] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [ki:p] [bæk] [ðə; ði]
The fruit should be rubbed through a sieve that is fine enough to keep back the
这 水果 应该 是 摩擦 通过 一个 筛 那 是 美好的 足够的 到 保持 后退 这
[si:dz] .
seeds .
种子 .

将水果用足够细的筛子筛一遍，以去除种子。

[ðə; ði] [streɪnd] [pʌlp] [kæn; kən][bi:; bi] [prɪ'zɜ:rv] [æz; əz][ə; eɪ][ˌpjʊ'reɪ][ɔ:r] ['mɑ:rməleɪd] .
The strained pulp can be preserved as a purée or marmalade .
这 紧张 纸浆 能 是 保存完好 作为 一个 菜泥 或者 果酱 .

过滤后的果肉可以保存为果泥或果酱。

[wen] [fruːt] [ɪz] [brɔːt] ['ɪntuː] [ðə; ði] [haʊs] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [wer] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kiːp] [kuːl] [ænd; ənd] [krɪsp]

When	fruit	is	brought	into	the	house	put	it	where	it	will	keep	cool	and	crisp
什么时候	水果	是	带来	进入	这	房子	放	它	在哪里	它	将要	保持	凉爽的	和	脆

[ʌn'tɪl] [juː; jʊ] [ɑːr; ər] ['redi] [tuː; tə] [juːz] [ˌaɪ 'tiː] .

until	you	are	ready	to	use	it	.
直到	你	是	准备好	到	使用	它	.

水果买回家后，要放在能保持凉爽脆嫩的地方，直到准备食用为止。

[ðə; ði] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] [fruːt] [fɔːr; fər] [ðə; ði] ['veriəs] ['prɑːsesɪz] [ʌv; əv] [prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ]

The	preparation	of	fruit	for	the	various	processes	of	preserving
这	准备	的	水果	为了	这	各种各样的	流程	的	保存

[ɪz] [ðə; ði] ['sekənd] [ɪm'pɔːrt(ə)nt] [step] .

is	the	second	important	step	.
是	这	第二	重要的	步	.

对水果进行各种保藏工艺前的准备工作是第二个重要步骤。

['sɪstəm] [wɪl] [duː] [mʌtʃ] [tuː; tə] ['laɪtn] [ðə; ði] [wɜːrk] .

System	will	do	much	to	lighten	the	work	.
系统	将要	做	很多	到	减轻	这	工作	.

该系统将大大减轻工作量。

[bɪ'gɪn] [baɪ] ['hævɪŋ] [ðə; ði] ['kɪtʃɪn] [swept] [ænd; ənd] ['dʌstɪd] ['θɜːrəli] ,

Begin	by	having	the	kitchen	swept	and	dusted	thoroughly	,
开始	经过	拥有	这	厨房	扫荡	和	掸去灰尘	彻底	,

首先要彻底打扫并擦拭厨房。

[ðæt] [ðer; ðər] [niːd] [nɑːt] [biː; bi] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] ['nʌmbər] [ʌv; əv] [moʊld] [spɔːz] ['floʊtɪŋ] [ə'baʊt] .

that	there	need	not	be	a	large	number	of	mold	spores	floating	about	.
那	那里	需要	不是	是	一个	大的	数字	的	模具	孢子	漂浮的	关于	.

并不一定意味着有大量的霉菌孢子漂浮在空气中。

[dʌst] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [dæmp] [klɔːθ] .

Dust	with	a	damp	cloth	.
灰尘	和	一个	潮湿	布	.

用湿布擦拭灰尘。

[hæv; həv] ['plenti] [ʌv; əv] [hɑːt] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [pænz] [ɪn] [wɪtʃ] ['dʒɑːrz] [ænd; ənd] [juː'tensɪlz] [meɪ] [biː; bi]

Have	plenty	of	hot	water	and	pans	in	which	jars	and	utensils	may	be
有	很多	的	热的	水	和	平底锅	在	哪个	罐子	和	餐具	可能	是

['sterəlaɪzd] .

sterilized	.
已灭菌	.

准备充足的热水和锅具，以便对罐子和餐具进行消毒。

[hæv; həv] [æt; ət] [hænd] [ɔːl] ['nesəseri] [juː'tensɪlz] , ['tauəlz] , ['ʃʊgər] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

Have	at	hand	all	necessary	utensils	,	towels	,	sugar	,	etc	.
有	在	手	全部	必要的	餐具	,	毛巾	,	糖	,	ETC	.

准备好所有必要的餐具、毛巾、糖等。

[prɪ'per] ['oʊnli] [æz; əz] [mʌtʃ] [fruːt] [æz; əz] [kæn; kən] [biː; bi] [kʊkt] [waɪl] [ˌaɪ 'tiː] [stɪl] [ri'teinz] [ɪts] ['kʌlər] [ænd; ənd] ['krɪspnəs] .

Prepare	only	as	much	fruit	as	can	be	cooked	while	it	still	retains	its	color	and	crispness	.
准备	仅有的	作为	很多	水果	作为	能	是	煮熟	尽管	它	仍然	保留	它是	颜色	和	脆度	.

只需准备能在烹饪过程中保持其色泽和脆嫩口感的水果即可。

[bɪ'fɔ:r] [bɪ'gɪnɪŋ] [tu:; tə] [per] [fru:t] [hæv; həv] [sʌm; səm] ['sɪrəp; 'serəp] ['redi] , [ɪf] [ðæt] [ɪz] [tu:; tə] [bi:; bi]

Before	**beginning**	**to**	**pare**	**fruit**	**have**	**some**	**sirup**	**ready**	**,**	**if**	**that**	**is**	**to**	**be**
前	开始	到	削减	水果	有	一些	糖浆	准备好	,	如果	那	是	到	是

[ju:st] ,

used	**,**
用过的	,

开始削水果皮之前，如果需要用到糖浆，请先准备好一些糖浆。

[ɔ:r] [ɪf] ['ʃʊgər] [ɪz] [tu:; tə] [bi:; bi] ['ædɪd] [tu:; tə] [ðə; ði] [fru:t] [hæv; həv] [ˌaɪ 'ti:] [weid] [ɔ:r] ['meʒərd] .

or	**if**	**sugar**	**is**	**to**	**be**	**added**	**to**	**the**	**fruit**	**have**	**it**	**weighed**	**or**	**measured**	**.**
或者	如果	糖	是	到	是	额外	到	这	水果	有	它	称重	或者	测量	.

或者，如果要在水果中添加糖，则需要称重或计量。

[dɪ'saɪd] [ə'pɑ:n] [ðə; ði] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] [fru:t] [ju:; jʊ] [wɪl] [kʊk] [æt; ət] [wʌn] [taɪm] ,

Decide	**upon**	**the**	**amount**	**of**	**fruit**	**you**	**will**	**cook**	**at**	**one**	**time**	**,**
决定	之上	这	数量	的	水果	你	将要	厨师	在	一	时间	,

决定一次要煮多少水果，

[ðen] [hæv; həv] [tu:] [boʊlz] — [wʌn] [fɔ:r; fər] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [wʌn] [fɔ:r; fər] [ðə; ði] [fru:t] — [ðæt] [wɪl]

then	**have**	**two**	**bowls**	**—**	**one**	**for**	**the**	**sugar**	**and**	**one**	**for**	**the**	**fruit**	**—**	**that**	**will**
然后	有	二	碗	—	一	为了	这	糖	和	一	为了	这	水果	—	那	将要

[hoʊld] [dʒʌst] [ðə; ði] ['kwɑ:ntəti] [ʌv; əv] [i:tʃ] .

hold	**just**	**the**	**quantity**	**of**	**each**	**.**
抓住	只是	这	数量	的	每个	.

然后准备两个碗——一个装糖，一个装水果——每个碗的容量都刚好合适。

[æz; əz] [ðə; ði] [fru:t] [ɪz] [peəd] [ɔ:r] [hʌld] , [æz; əz] [ðə; ði] [keɪs] [meɪ] [bi:; bi] ,

As	**the**	**fruit**	**is**	**pared**	**or**	**hulled**	**,**	**as**	**the**	**case**	**may**	**be**	**,**
作为	这	水果	是	精简	或者	去壳	,	作为	这	案件	可能	是	,

根据具体情况，将水果削皮或去壳后，

[drɑ:p] [ˌaɪ 'ti:] ['ɪntu:] [ɪts] ['meʒərɪŋ] [boʊl] .

drop	**it**	**into**	**its**	**measuring**	**bowl**	**.**
降低	它	进入	它是	测量	碗	.

把它倒入量杯中。

[wen] [ðə; ði] ['meʒər] [ɪz] [fʊl] [pʊt] [ðə; ði] [fru:t] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [ɪn] [ðə; ði] [prə'zɝ:vɪŋ, prɪ'zɝ:vɪŋ, pri:'zɝ:vɪŋ]

When	**the**	**measure**	**is**	**full**	**put**	**the**	**fruit**	**and**	**sugar**	**in**	**the**	**preserving**
什么时候	这	措施	是	满的	放	这	水果	和	糖	在	这	保存

['ket(ə)l] .

kettle	**.**
壶	.

当量杯装满后，将水果和糖放入腌制锅中。

[waɪl] [ðɪs] [ɪz] ['kʊkɪŋ] [ə'nʌðər] ['meʒər] [meɪ] [bi:; bi] [prɪ'perd] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['sekənd]

While	**this**	**is**	**cooking**	**another**	**measure**	**may**	**be**	**prepared**	**and**	**put**	**in**	**the**	**second**
尽管	这	是	烹饪	其他	措施	可能	是	准备	和	放	在	这	第二

[prə'zɝ:vɪŋ, prɪ'zɝ:vɪŋ, pri:'zɝ:vɪŋ] ['ket(ə)l] .

preserving	**kettle**	**.**
保存	壶	.

在烹煮的同时，可以准备另一份食材，并将其放入第二个腌制锅中。

[ɪn] [ðɪs] [wei] [ðə; ði] [fru:t] [ɪz] [kʊkt] ['kwɪkli] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['dʒɑ:rz] [ænd; ənd] [si:ld] [æt; ət]

In	**this**	**way**	**the**	**fruit**	**is**	**cooked**	**quickly**	**and**	**put**	**in**	**the**	**jars**	**and**	**sealed**	**at**
在	这	方式	这	水果	是	煮熟	迅速地	和	放	在	这	罐子	和	密封	在

[wʌns] ,

once	**,**
一次	,

这样水果就能快速煮熟，然后立即装入罐中密封。

['liːvɪŋ] [ðə; ði][pænz] ['redi] [tuː; tə]['sterəlaɪz] [ə'nʌðər] [set][ʌv; əv]['dʒɑːrz] .

leaving	**the**	**pans**	**ready**	**to**	**sterilize**	**another**	**set**	**of**	**jars**	**.**
离开	这	平底锅	准备好	到	消毒	其他	放	的	罐子	.

将平底锅准备好，以便对另一组罐子进行消毒。

[ɪf] [ðə; ði][fruːt][ɪz][tuː; tə][biː; bi] [prɪ'zɜːrv] [ɔːr] [kænd] [wɪð; wɪθ]['sɪrəp; 'serəp] , [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi][pʊt] [

If	**the**	**fruit**	**is**	**to**	**be**	**preserved**	**or**	**canned**	**with**	**sirup**	**,**	**it**	**may**	**be**	**put**	**[**
如果	这	水果	是	到	是	保存完好	或者	罐装	和	糖浆	,	它	可能	是	放	[

-]

13	**]**

-]

如果要将水果用糖浆保存或罐装，可以放入[13]

['ɪntuː][ðə; ði]['dʒɑːrz][æz; əz][fæst][æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [prɪ'perd] .

into	**the**	**jars**	**as**	**fast**	**as**	**it**	**is**	**prepared**	**.**
进入	这	罐子	作为	快速地	作为	它	是	准备	.

做好后尽快装入罐中。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][ə; eɪ][dʒɑːr][ɪz] [fʊl] , [pɔːr] [ɪn] [ɪ'nʌf] ['sɪrəp; 'serəp][tuː; tə]['kʌvər][ˌaɪ 'tiː] .

As	**soon**	**as**	**a**	**jar**	**is**	**full**	**,**	**pour**	**in**	**enough**	**sirup**	**to**	**cover**	**it**	**.**
作为	很快	作为	一个	罐	是	满的	,	倒	在	足够的	糖浆	到	覆盖	它	.

罐子装满后，倒入足够的糖浆覆盖罐身。

[ɪf] ['sevrəl] ['piːp(ə)l][ɑːr; ər] ['helpɪŋ] [ænd; ənd][lɑːrdʒ] ['ketlz] [ɑːr; ər] ['biːɪŋ] [juːst] [fɔːr; fər][ðə; ði]

If	**several**	**people**	**are**	**helping**	**and**	**large**	**kettles**	**are**	**being**	**used**	**for**	**the**
如果	一些	人们	是	帮助	和	大的	水壶	是	存在	用过的	为了	这

[prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ] ,

preserving	**,**
保存	,

如果有多人帮忙，并且使用大锅进行保存，

[ɔːr] [wer] [fruːt] ([laɪk] [kwɪns] [ænd; ənd][hɑːrd] [perz]) [mʌst; məst][biː; bi][fɜːrst] [bɔɪld] [ɪn] [klɪr] ['wɔːtər]

or	**where**	**fruit**	**(**	**like**	**quinces**	**and**	**hard**	**pears**	**)**	**must**	**be**	**first**	**boiled**	**in**	**clear**	**water**
或者	在哪里	水果	(	喜欢	榲桲	和	难的	梨	)	必须	是	第一的	煮沸	在	清除	水

,

,
,

或者有些水果（如榲桲和硬梨）必须先在清水中煮沸，

[ðə; ði] [peəd] [fruːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [drɑːpt] ['ɪntuː][ə; eɪ] [boʊl] [ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] [meɪd] ['slaɪtli] ['æsɪd]

the	**pared**	**fruit**	**should**	**be**	**dropped**	**into**	**a**	**bowl**	**of**	**cold**	**water**	**made**	**slightly**	**acid**
这	精简	水果	应该	是	掉落	进入	一个	碗	的	寒冷的	水	制成	轻微地	酸

[wɪð; wɪθ]['leməˌn][dʒuːs] ([wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['leməˌn][dʒuːs][tuː; tə][ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv]['wɔːtər]) .

with	**lemon**	**juice**	**(**	**one**	**tablespoonful**	**of**	**lemon**	**juice**	**to**	**a**	**quart**	**of**	**water**	**)**	**.**
和	柠檬	汁	(	一	一汤匙	的	柠檬	汁	到	一个	夸脱	的	水	)	.

将削皮的水果放入一碗用柠檬汁调成微酸性的冷水中（一夸脱水中加入一汤匙柠檬汁）。

[ðɪs] [wɪl] [kiːp] [ðə; ði][fruːt] [waɪt] .

This	**will**	**keep**	**the**	**fruit**	**white**	**.**
这	将要	保持	这	水果	白色的	.

这样可以保持水果洁白。

[ɔːl][lɑːrdʒ] , [hɑːrd][fruːt][mʌst; məst][biː; bi] [wɑːʃt] [bɪ'fɔːr] ['perɪŋ] .

All	**large**	**,**	**hard**	**fruit**	**must**	**be**	**washed**	**before**	**paring**	**.**
全部	大的	,	难的	水果	必须	是	洗过	前	削皮	.

所有个头大、质地硬的水果在削皮前都必须清洗干净。

[kwɪns] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [rʌbd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [kɔːrs] ['taʊəl] [bɪ'fɔːr] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [wɑːʃt] .

Quinces	**should**	**be**	**rubbed**	**with**	**a**	**coarse**	**towel**	**before**	**they**	**are**	**washed**	**.**
榲桲	应该	是	摩擦	和	一个	粗	毛巾	前	他们	是	洗过	.

榲桲在清洗前应该用粗糙的毛巾擦拭。

[ɪf] ['beriz] [mʌst; məst][biː; bi] [wɑːʃt] , [duː][ðə; ði][wɜːrk] [bɪ'fɔːr] ['stemɪŋ] [ɔːr] ['hʌlɪŋ] [ðem; ðəm] .

If	berries	must	be	washed	,	do	the	work	before	stemming	or	hulling	them	.
如果	浆果	必须	是	洗过	,	做	这	工作	前	词干提取	或者	船体	他们	.

如果浆果必须清洗，请在去梗或去壳之前进行清洗。

[ðə; ði][best] [wei] [tuː; tə] [wɑːʃ] ['beriz] [ɪz][tuː; tə][pʊt][ə; eɪ][smɔːl]['kwɑːntəti]['ɪntuː][ə; eɪ]['kɑːləndər]

The	best	way	to	wash	berries	is	to	put	a	small	quantity	into	a	colander
这	最好的	方式	到	洗	浆果	是	到	放	一个	小的	数量	进入	一个	滤器

[ænd; ənd] [pɔːr] [koʊld]['wɔːtər]['oʊvər][ðem; ðəm] ;

and	pour	cold	water	over	them	;
和	倒	寒冷的	水	超过	他们	;

清洗浆果的最佳方法是取少量浆果放入滤网中，用冷水冲洗；

[ðen] [tɜːrn][ðem; ðəm][ɑːn][ə; eɪ] [sɪv] [tuː; tə][dreɪn] .

then	turn	them	on	a	sieve	to	drain	.
然后	转动	他们	在	一个	筛	到	流走	.

然后将它们放在筛子上沥干水分。

[ɔːl] [ðɪs] [wɜːrk][mʌst; məst][biː; bi] [dʌn] ['kwɪkli] [ðæt] [ðə; ði][fruːt] [meɪ] [nɑːt][əb'zɔːrb] [mʌtʃ] ['wɔːtər] .

All	this	work	must	be	done	quickly	that	the	fruit	may	not	absorb	much	water	.
全部	这	工作	必须	是	完毕	迅速地	那	这	水果	可能	不是	吸收	很多	水	.

所有这些工作都必须迅速完成，以免水果吸收过多水分。

[duː][nɑːt][juːz][ðə; ði]['fɪŋgərz][fɔːr; fər] ['hʌlɪŋ] ['strɔːberɪz] .

Do	not	use	the	fingers	for	hulling	strawberries	.
做	不是	使用	这	手指	为了	船体	草莓	.

不要用手指给草莓去蒂。

[ə; eɪ]['sɪmp(ə)l] ['hʌlər] [kæn; kən][biː; bi] [bɔːt] [fɔːr; fər][faɪv] [sents] .

A	simple	huller	can	be	bought	for	five	cents	.
一个	简单的	去壳器	能	是	买	为了	五	分	.

一个简单的去壳器只需五美分就能买到。

[ɪf] ['præktɪkəbl] [per] [fruːt][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['sɪlvər] [naɪf] , [soʊ][æz; əz][nɑːt][tuː; tə][steɪn][ɔːr]['dɑːrkən][ðə; ði]

If	practicable	pare	fruit	with	a	silver	knife	,	so	as	not	to	stain	or	darken	the
如果	切实可行的	削减	水果	和	一个	银	刀	,	所以	作为	不是	到	弄脏	或者	变暗	这

['prɑːdʌkt] .

product	.
产品	.

如果条件允许，最好用银刀削水果，以免染色或使产品变黑。

[ðə; ði] ['kwɪkɪst] [ænd; ənd] ['iːzɪɪst] [wei] [tuː; tə] [piːl] ['piːtʃɪz] [ɪz][tuː; tə][drɑːp][ðem; ðəm]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ]

The	quickest	and	easiest	way	to	peel	peaches	is	to	drop	them	into	boiling
这	最快	和	最容易	方式	到	果皮	桃子	是	到	降低	他们	进入	沸腾

['wɔːtər][fɔːr; fər][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .

water	for	a	few	minutes	.
水	为了	一个	很少	分钟	.

给桃子去皮最快捷、最简单的方法是把它们放入沸水中煮几分钟。

[hæv; həv][ə; eɪ] [diːp] ['ket(ə)l][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔːr] [ðæn; ðən][hæf] [fʊl] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ;

Have	a	deep	kettle	a	little	more	than	half	full	of	boiling	water	;
有	一个	深的	壶	一个	小的	更多的	比	一半	满的	的	沸腾	水	;

准备一个深水壶，装入略多于一半的沸水；

[fɪl] [ə; eɪ]['waɪər]['bæskɪt][wɪð; wɪθ] ['piːtʃɪz] ;

fill	a	wire	basket	with	peaches	;
充满	一个	金属丝	篮子	和	桃子	;

将桃子装满一个铁丝篮；

[pʊt][ə; eɪ] [lɔːŋ] - ['hændəld] [spuːn] ['ʌndər][ðə; ði]['hænd(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði]['bæskɪt][ænd; ənd]['loʊər]['ɪntuː]

put	a	long	-	handled	spoon	under	the	handle	of	the	basket	and	lower	into
放	一个	长的	-	处理	勺子	在下面	这	处理	的	这	篮子	和	降低	进入

[ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

the	boiling	water	.
这	沸腾	水	.

将长柄勺放在篮子把手下方，然后将篮子放入沸水中。

[æt; ət][ðə; ði][end][ʌv; əv] [θriː] ['mɪnɪts] [lɪft][ðə; ði]['bæskɪt][aʊt][baɪ] ['slɪpɪŋ] [ðə; ði] [spuːn] ['ʌndər][ðə; ði]

At	the	end	of	three	minutes	lift	the	basket	out	by	slipping	the	spoon	under	the
在	这	结尾	的	三	分钟	举起	这	篮子	出去	经过	滑倒	这	勺子	在下面	这

['hænd(ə)l] .

handle	.
处理	.

三分钟后，用勺子从篮子把手下方提起篮子。

[plʌndʒ] [ðə; ði]['bæskɪt][fɔːr; fər][ə; eɪ]['moʊmənt]['ɪntuː][ə; eɪ][pæn][ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] .

Plunge	the	basket	for	a	moment	into	a	pan	of	cold	water	.
暴跌	这	篮子	为了	一个	片刻	进入	一个	平底锅	的	寒冷的	水	.

将篮子快速浸入一盆冷水中。

[let] [ðə; ði] ['piːtʃɪz] [dreɪn][ə; eɪ] ['mɪnɪt] , [ðen] [piːl] .

Let	the	peaches	drain	a	minute	,	then	peel	.
让	这	桃子	流走	一个	分钟	,	然后	果皮	.

让桃子沥干一分钟，然后去皮。

[plʌmz] [ænd; ənd][tə'meɪtoʊz] [meɪ] [biː; bi] [piːld] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] .

Plums	and	tomatoes	may	be	peeled	in	the	same	manner	.
李子	和	西红柿	可能	是	去皮	在	这	相同的	方式	.

李子和西红柿可以用同样的方法去皮。

[ɪf] [ðə; ði] ['piːtʃɪz] [ɑːr; ər][tuː; tə][biː; bi] [kænd] [ɪn]['sɪrəp; 'serəp] , [pʊt][ðem; ðəm][æt; ət][wʌns]['ɪntuː][ðə; ði]

If	the	peaches	are	to	be	canned	in	sirup	,	put	them	at	once	into	the
如果	这	桃子	是	到	是	罐装	在	糖浆	,	放	他们	在	一次	进入	这

['sterəlaɪzd]['dʒɑːrz] .

sterilized	jars	.
已灭菌	罐子	.

如果要将桃子制成糖浆罐头，请立即将其放入已消毒的罐子中。

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [kænd] [hoʊl] [ɔːr][ɪn] [hævz] .

They	may	be	canned	whole	or	in	halves	.
他们	可能	是	罐装	所有的	或者	在	一半	.

它们可以整只装罐，也可以切成两半装罐。

[ɪf] [ɪn] [hævz] , [rɪ'muːv] ['nɪrli] [ɔːl][ðə; ði] [stoʊnz] [ɔːr][pɪts] .

If	in	halves	,	remove	nearly	all	the	stones	or	pits	.
如果	在	一半	,	消除	几乎	全部	这	石头	或者	坑	.

如果分成两半，则去除几乎所有的石子或坑。

[fɔːr; fər][ðə; ði] [seɪk] [ʌv; əv][ðə; ði]['fleɪvər] , [ə; eɪ] [fjuː] [stoʊnz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][pʊt][ɪn] [iːtʃ] [dʒɑːr] .

For	the	sake	of	the	flavor	,	a	few	stones	should	be	put	in	each	jar	.
为了	这	清酒	的	这	味道	,	一个	很少	石头	应该	是	放	在	每个	罐	.

为了增添风味，每个罐子里应该放几颗小石子。

[wen] [prɪ'peərɪŋ] ['tʃeriːz] , [plʌmz] , [ɔːr][kræb] ['æplz] [fɔːr; fər] ['kænɪŋ] [ɔːr]

When	preparing	cherries	,	plums	,	or	crab	apples	for	canning	or
什么时候	准备	樱桃	,	李子	,	或者	螃蟹	苹果	为了	罐头	或者

[prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ] ,

preserving	,
保存	,

在准备将樱桃、李子或野苹果进行罐装或腌制时，

[ðə; ði] [stem] [ɔːr] [ə; eɪ] [pɑːrt] [ʌv; əv] [ˌaɪ ˈtiː] [meɪ] [biː; bi] [left] [ɑːn] [ðə; ði] [fruːt] .

the	stem	or	a	part	of	it	may	be	left	on	the	fruit	.
这	干	或者	一个	部分	的	它	可能	是	左边	在	这	水果	.

果柄或其一部分可能会留在果实上。

[wen] [prɪˈpeərɪŋ] [tuː; tə] [meɪk] [ˈdʒeli] [hæv; həv] [ˈredi] [ðə; ði] [tʃiːz] - [klɔːθ] [ˈstreɪnər] , [ɪˈnæmld] ['kɑːləndər] , ['wʊd(ə)n] [spuːnz] ,

When	preparing	to	make	jelly	have	ready	the	cheese	-	cloth	strainer	,	enameled	colander	,	wooden	spoons	,
什么时候	准备	到	制作	果冻	有	准备好	这	奶酪	-	布	滤网	,	珐琅	滤器	,	木制的	勺子	,

准备制作果冻时，请准备好纱布滤网、搪瓷滤锅、木勺。

['vedʒtəb(ə)l] ['mæʃər] , ['meʒərz] , ['tʌmblərz] , [prəˈzɝːvɪŋ, prɪˈzɝːvɪŋ, priːˈzɝːvɪŋ] ['ketlz] , [ænd; ənd] ['ʃʊgər]

vegetable	masher	,	measures	,	tumblers	,	preserving	kettles	,	and	sugar
蔬菜	捣碎器	,	措施	,	玻璃杯	,	保存	水壶	,	和	糖

.

:

.

蔬菜捣碎器、量杯、玻璃杯、腌制壶和糖。

[ɪf] ['kɜːrənt] ['dʒeli] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [meɪd] , [friː] [ðə; ði] [fruːt] [frʌm; frəm] [liːvz] [ænd; ənd] [lɑːrdʒ] [stemz] .

If	currant	jelly	is	to	be	made	,	free	the	fruit	from	leaves	and	large	stems	.
如果	黑醋栗	果冻	是	到	是	制成	,	自由的	这	水果	从	树叶	和	大的	茎	.

如果要制作醋栗果冻，请将果实去掉叶子和粗大的茎。

[ɪf] [ðə; ði] ['dʒeli] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [meɪd] [frʌm; frəm] ['eni] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['ʌðər] [smɔːl] [fruːts] ,

If	the	jelly	is	to	be	made	from	any	of	the	other	small	fruits	,
如果	这	果冻	是	到	是	制成	从	任何	的	这	其他	小的	水果	,

如果果冻是用其他任何一种小水果制成的，

[ðə; ði] [stemz] [ænd; ənd] [hʌlz] [mʌst; məst] [biː; bi] [rɪˈmuːvd] .

the	stems	and	hulls	must	be	removed	.
这	茎	和	船体	必须	是	已移除	.

必须去除茎秆和外壳。

[wen] [ðə; ði] ['dʒeli] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [meɪd] [frʌm; frəm] ['eni] [ʌv; əv] [ðə; ði] [lɑːrdʒ] [fruːts] [ðə; ði] [ɪmˈpɔːrt(ə)nt] [pɑːrt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ˌprepəˈreɪʃ(ə)n] [ɪz] [tuː; tə] [hæv; həv] [ðə; ði] [fruːt] [wɑːʃt] [kliːn] ,

When	the	jelly	is	to	be	made	from	any	of	the	large	fruits	the	important	part	of	the	preparation	is	to	have	the	fruit	washed	clean	,
什么时候	这	果冻	是	到	是	制成	从	任何	的	这	大的	水果	这	重要的	部分	的	这	准备	是	到	有	这	水果	洗过	干净的	,

如果要用任何一种大型水果制作果冻，准备工作中最重要的一步就是将水果洗净。

[ðen] [tuː; tə] [rɪˈmuːv] [ðə; ði] [stem] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['blɑːsəm] [end] .

then	to	remove	the	stem	and	the	blossom	end	.
然后	到	消除	这	干	和	这	开花	结尾	.

然后去掉茎和花端。

['nɪrli] [ɔːl] [ðə; ði] [lɑːrdʒ] [fruːts] [ɑːr; ər] ['betər] [fɔːr; fər] ['hævɪŋ] [ðə; ði] [skɪn] [left] [ɑːn] .

Nearly	all	the	large	fruits	are	better	for	having	the	skin	left	on	.
几乎	全部	这	大的	水果	是	更好的	为了	拥有	这	皮肤	左边	在	.

几乎所有的大个水果都最好保留果皮。

['æplz] [ænd; ənd] [perz] [niːd] [nɑːt] [biː; bi] [kɔːrd] .

Apples	and	pears	need	not	be	cored	.
苹果	和	梨	需要	不是	是	核心	.

苹果和梨不需要去核。

[ðer; ðər][ɪz][soʊ] [mʌtʃ] ['gʌmi] ['sʌbstəns] [ɪn][ðə; ði] ['kɔrz] [ʌv; əv] [kwɪns] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][best][nɑːt]

There	is	so	much	gummy	substance	in	the	cores	of	quinces	that	it	is	best	not
那里	是	所以	很多	软糖	物质	在	这	核心	的	榲桲	那	它	是	最好的	不是

[tuː; tə][juːz] [ðɪs] ['pɔːrʃ(ə)n][ɪn] ['meɪkɪŋ] [faɪn]['dʒeli] . [-]

to	use	this	portion	in	making	fine	jelly	.	[	14	]
到	使用	这	部分	在	制作	美好的	果冻	.	[	-	]

榲桲的果核里有很多胶状物质，所以最好不要用这部分来制作精细的果冻。[14]

['meɪkɪŋ] ['sɪrəp; 'serəp][fɔːr; fər][juːz] [ɪn] ['kænɪŋ] [ænd; ənd][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ] .

MAKING	SIRUP	FOR	USE	IN	CANNING	AND	PRESERVING	.
制作	糖浆	为了	使用	在	罐头	和	保存	.

制作用于罐装和保藏的糖浆。

[sʌtʃ] ['sɪrəp; 'serəp][æz; əz][ɑːr; ər] [juːst] [ɪn] ['kænɪŋ] [ænd; ənd][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ][ɑːr; ər] [meɪd]

Such	sirups	as	are	used	in	canning	and	preserving	are	made
这样的	糖浆	作为	是	用过的	在	罐头	和	保存	是	制成

[wɪð; wɪθ]['verɪɪŋ; 'værɪɪŋ] [prə'pɔːʃəns] [ʌv; əv]['wɔːtər][ænd; ənd] ['ʃʊgər] .

with	varying	proportions	of	water	and	sugar	.
和	变化	比例	的	水	和	糖	.

罐头和食品加工中使用的糖浆是由不同比例的水和糖制成的。

[wen] [ðə; ði][prə'pɔːrʃ(ə)n][ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ɪz][lɑːrdʒ][ænd; ənd] [ðæt] [ʌv; əv][ðə; ði]['wɔːtər] [smɔːl] [ðə; ði]

When	the	proportion	of	sugar	is	large	and	that	of	the	water	small	the
什么时候	这	部分	的	糖	是	大的	和	那	的	这	水	小的	这

['sɪrəp; 'serəp][ɪz] [sed] [tuː; tə][biː; bi] ['hevi] .

sirup	is	said	to	be	heavy	.
糖浆	是	说	到	是	重的	.

当糖的比例大而水的比例小时，这种糖浆就被称为浓稠的。

[wen] [ðə; ði]['wɔːtər] [prɪ'dɔməˌneɪts] [ðə; ði]['sɪrəp; 'serəp][ɪz] [laɪt] .

When	the	water	predominates	the	sirup	is	light	.
什么时候	这	水	占主导地位	这	糖浆	是	光	.

当水分占主导地位时，糖浆颜色较浅。

[ðer; ðər][ɑːr; ər] ['sevrəl] ['meθədz] [ʌv; əv] ['meʒərɪŋ] [ðə; ði][prə'pɔːrʃ(ə)n][ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ɪn][ə; eɪ]

There	are	several	methods	of	measuring	the	proportion	of	sugar	in	a
那里	是	一些	方法	的	测量	这	部分	的	糖	在	一个

['sɪrəp; 'serəp] .

sirup	.
糖浆	.

测量糖浆中糖的比例有几种方法。

[ðə; ði][moʊst][ˌsaɪən'tɪfɪk][ænd; ənd] ['ækjərət] [ɪz][wɪð; wɪθ][ðə; ði]['sɪrəp; 'serəp] [geɪdʒ] .

The	most	scientific	and	accurate	is	with	the	sirup	gauge	.
这	最多	科学	和	准确的	是	和	这	糖浆	测量	.

最科学、最准确的方法是使用糖浆压力表。

['kerf(ə)l] ['meʒərmənt] [ɔːr] ['weɪɪŋ] [ɪz] , [haʊ'evər] ,

Careful	measurement	or	weighing	is	,	however	,
小心	测量	或者	称重	是	,	然而	,

然而，仔细测量或称重是.....

[kwaɪt] [ˌsætɪs'fæktəri][fɔːr; fər][ɔːl]['ɔːrd(ə)neri][wɜːrk] [ɪf] [ðə; ði]['sɪrəp; 'serəp] [niːd] [nɑːt][biː; bi] [bɔɪld] [ə; eɪ]

quite	satisfactory	for	all	ordinary	work	if	the	sirup	need	not	be	boiled	a
相当	令人满意的	为了	全部	普通的	工作	如果	这	糖浆	需要	不是	是	煮沸	一个

[lɔːŋ] [taɪm] .

long	time	.
长的	时间	.

如果糖浆不需要长时间熬煮，那么对于所有普通工作来说都相当令人满意。

[ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [ðə; ði]['wɔ:tər] [i'væpəreits] [ænd; ənd][ðə; ði]['sɪrəp; 'serəp] [grəuz] ['θɪkər] [ænd; ənd] ['rɪtʃər] .

In	boiling	the	water	evaporates	and	the	sirup	grows	thicker	and	richer	.
在	沸腾	这	水	蒸发	和	这	糖浆	生长	较厚	和	更富有	.

煮沸过程中水分蒸发，糖浆变得越来越浓稠、越来越香甜。

[ðə; ði] [ə'maʊnt] [ʌv; əv][ɪˌvæpə'reɪʃ(ə)n] [dɪ'pendz] [ə'pɑ:n][ðə; ði] ['sɜ:rfɪs] [ɪk'spoʊzd][ænd; ənd][ðə; ði] ['preʃər]

The	amount	of	evaporation	depends	upon	the	surface	exposed	and	the	pressure
这	数量	的	蒸发	取决于	之上	这	表面	裸露	和	这	压力

[ʌv; əv][ðə; ði] ['ætməsfɪr] .

of	the	atmosphere	.
的	这	气氛	.

蒸发量取决于暴露的表面积和大气压力。

[fɔ:r; fər][ɪg'zæmp(ə)l] ,

For	example	,
为了	例子	,

例如，

[ɪf] [ə; eɪ][lɑ:rdʒ]['kwɑ:ntəti][ʌv; əv]['sɪrəp; 'serəp][ɪz] [bɔɪld] [ɪn][ə; eɪ] [di:p] ['ket(ə)l][ðə; ði][ɪˌvæpə'reɪʃ(ə)n] [wɪl]

if	a	large	quantity	of	sirup	is	boiled	in	a	deep	kettle	the	evaporation	will
如果	一个	大的	数量	的	糖浆	是	煮沸	在	一个	深的	壶	这	蒸发	将要

[nɑ:t][bi:; bi]['ræpɪd] .

not	be	rapid	.
不是	是	迅速的	.

如果用深锅煮大量的糖浆，蒸发速度不会很快。

[ɪf] [ðə; ði] [seɪm] ['kwɑ:ntəti][ʌv; əv]['sɪrəp; 'serəp][wɜ:r; wər] [bɔɪld] [ðə; ði] [seɪm] [leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv][taɪm][ɪn]

If	the	same	quantity	of	sirup	were	boiled	the	same	length	of	time	in
如果	这	相同的	数量	的	糖浆	是	煮沸	这	相同的	长度	的	时间	在

[ə; eɪ] [brɔ:d] ,

a	broad	,
一个	广阔	,

如果相同量的糖浆在宽阔的锅中煮沸相同的时间，

['ʃæloʊ] ['ket(ə)l][ðə; ði]['wɔ:tər] [wʊd] [ɪ'væpəreɪt] [mɔ:r] ['ræpɪdli][ænd; ənd][ðə; ði]['sɪrəp; 'serəp] [wʊd]

shallow	kettle	the	water	would	evaporate	more	rapidly	and	the	sirup	would
浅的	壶	这	水	会	蒸发	更多的	快速	和	这	糖浆	会

[bi:; bi] ['θɪkər] [ænd; ənd]['hevɪərðən'er] .

be	thicker	and	heavier	.
是	较厚	和	较重	.

浅锅煮沸时，水会蒸发得更快，糖浆会更浓稠更重。

[ɪf] [ə; eɪ]['gɪv(ə)n]['kwɑ:ntəti][ʌv; əv]['sɪrəp; 'serəp][wɜ:r; wər] [bɔɪld] [ðə; ði] [seɪm] [leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv][taɪm][ɪn]

If	a	given	quantity	of	sirup	were	boiled	the	same	length	of	time	in
如果	一个	给定	数量	的	糖浆	是	煮沸	这	相同的	长度	的	时间	在

[ə; eɪ] [haɪ] ['æltɪtu:d] ,

a	high	altitude	,
一个	高的	高度	,

如果将一定量的糖浆在高海拔地区煮沸相同的时间，

[ˌkɑ:lə'rædoʊ; ˌkɑ:lə'rɑ:doʊ][fɔ:r; fər][ɪg'zæmp(ə)l] , [ænd; ənd][æt; ət][ðə; ði] [si:] ['lev(ə)l] ,

Colorado	for	example	,	and	at	the	sea	level	,
科罗拉多州	为了	例子	,	和	在	这	海	等级	,

例如科罗拉多州，它位于海平面上。

[ˌaɪ 'ti:] [wʊd] [bi:; bi] [faʊnd] [ðæt] [ðə; ði]['sɪrəp; 'serəp] [bɔɪld] [æt; ət][ðə; ði] [si:] ['lev(ə)l] [wʊd] [bi:; bi]

it	would	be	found	that	the	sirup	boiled	at	the	sea	level	would	be
它	会	是	成立	那	这	糖浆	煮沸	在	这	海	等级	会	是

['θɪkər] [ænd; ənd] [les] [ɪn] ['vɑ:ljəm] [ðæn; ðən] [ðæt] [bɔɪld] [ɪn][ˌkɑ:lə'rædoʊ; ˌkɑ:lə'rɑ:doʊ] .

thicker	and	less	in	volume	than	that	boiled	in	Colorado	.
较厚	和	较少的	在	体积	比	那	煮沸	在	科罗拉多州	.

人们会发现，在海平面煮出的糖浆比在科罗拉多州煮出的糖浆更浓稠，体积更小。

[frʌm; frəm] [ðɪs] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [siːn] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [seɪ] [wʌt] [prə'pɔːrʃ(ə)n][ʌv; əv]

From	this	it	will	be	seen	that	it	is	difficult	to	say	what	proportion	of
从	这	它	将要	是	已见	那	它	是	难的	到	说	什么	部分	的

['ʃʊgər] [ə; eɪ]['sɪrəp; 'serəp] [wɪl] [kən'teɪn] ['æftər][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [bɪn] ['bɔɪlɪŋ] [ten][ɔːr] [mɔːr] ['mɪnɪts] .

sugar	a	sirup	will	contain	after	it	has	been	boiling	ten	or	more	minutes	.
糖	一个	糖浆	将要	包含	后	它	有	到过	沸腾	十	或者	更多的	分钟	.

由此可见，很难说糖浆煮沸十分钟或更长时间后会含有多少比例的糖。

[ʌv; əv] [kɔːrs] [baɪ][ðə; ði][juːz][ʌv; əv][ðə; ði]['sɪrəp; 'serəp] [geɪdʒ] [ðə; ði][prə'pɔːrʃ(ə)n][ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ɪn][ə; eɪ]

Of	course	by	the	use	of	the	sirup	gauge	the	proportion	of	sugar	in	a
的	课程	经过	这	使用	的	这	糖浆	测量	这	部分	的	糖	在	一个

['sɪrəp; 'serəp] [meɪ] [biː; bi] [æsə'teind] [æt; ət] ['eni] [steɪdʒ][ʌv; əv][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] .

sirup	may	be	ascertained	at	any	stage	of	the	boiling	.
糖浆	可能	是	已确定	在	任何	阶段	的	这	沸腾	.

当然，利用糖浆量规，可以在熬煮的任何阶段确定糖浆中糖的比例。

['æftər][ɔːl] , [haʊ'evər] ,

After	all	,	however	,
后	全部	,	然而	,

毕竟，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['pɑːsəb(ə)l][tuː; tə] ['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd]['wɔːtər][soʊ] [ðæt] [juː; jʊ][kæn; kən] [noʊ] [ðə; ði]

it	is	possible	to	measure	sugar	and	water	so	that	you	can	know	the
它	是	可能的	到	措施	糖	和	水	所以	那	你	能	知道	这

[pər'sentɪdʒ] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [wen] [ðə; ði]['sɪrəp; 'serəp] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [bɔɪl] .

percentage	of	sugar	when	the	sirup	begins	to	boil	.
百分比	的	糖	什么时候	这	糖浆	开始	到	熬	.

可以通过测量糖和水的用量来计算糖浆开始沸腾时糖的百分比。

[ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['steɪtmənt] ['gɪvz] [ðə; ði] [pər'sentɪdʒ] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [æt; ət][ðə; ði][taɪm] [wen] [ðə; ði]

The	following	statement	gives	the	percentage	of	sugar	at	the	time	when	the
这	下列的	陈述	给予	这	百分比	的	糖	在	这	时间	什么时候	这

['sɪrəp; 'serəp][hæz; həz] [bɪn] ['bɔɪlɪŋ] [wʌn] ['mɪnɪt] [ænd; ənd]['ɔːlsoʊ] [wʌt] [kaɪnd][ʌv; əv]['sɪrəp; 'serəp][ɪz]

sirup	has	been	boiling	one	minute	and	also	what	kind	of	sirup	is
糖浆	有	到过	沸腾	一	分钟	和	还	什么	种类	的	糖浆	是

['suːtəb(ə)l][fɔːr; fər][ðə; ði] ['veriəs] [kaɪndz][ʌv; əv][fruːt] :

suitable	for	the	various	kinds	of	fruit	:
合适的	为了	这	各种各样的	种类	的	水果	:

以下说明给出了糖浆煮沸一分钟时的含糖量百分比，以及适合各种水果的糖浆种类：

[wʌn][paɪnt]['ʃʊgər] [ænd; ənd][wʌn][gɪl] [ʌv; əv]['wɔːtər] ['gɪvz] ['sɪrəp; 'serəp][ʌv; əv] 40° ['densəti] :

One	pint	sugar	and	1	gill	of	water	gives	sirup	of	40°	density	:
一	品脱	糖	和	1	鳃	的	水	给予	糖浆	的	40°	密度	:

一品脱糖和一吉尔水可以制成密度为40°的糖浆：

[juːz][fɔːr; fər] [prɪ'zɜːrv] ['strɔːberɪz] [ænd; ənd] ['tʃeriːz] .

Use	for	preserved	strawberries	and	cherries	.
使用	为了	保存完好	草莓	和	樱桃	.

用于腌制草莓和樱桃。

[wʌn][paɪnt]['ʃʊgər] [ænd; ənd][wʌn] - [hæf][paɪnt]['wɔːtər] ['gɪvz] ['sɪrəp; 'serəp][ʌv; əv] 32° ['densəti] .

One	pint	sugar	and	one	-	half	pint	water	gives	sirup	of	32°	density	.
一	品脱	糖	和	一	-	一半	品脱	水	给予	糖浆	的	32°	密度	.

一品脱糖和半品脱水可以制成密度为 32° 的糖浆。

[wʌn][paɪnt]['ʃʊgər] [ænd; ənd][θriː][gils]['wɔːtər] ['gɪvz] ['sɪrəp; 'serəp][ʌv; əv] 28° ['densəti] :

One	pint	sugar	and	3	gills	water	gives	sirup	of	28°	density	:
一	品脱	糖	和	3	鳃	水	给予	糖浆	的	28°	密度	:

一品脱糖和三吉尔水可制成密度为 28° 的糖浆：

[juːz] ['iːðər] [ðɪs] [ɔːr][ðə; ði] [prɪ'siːdɪŋ] [fɔːr; fər] [prɪ'zɜːrv] ['piːtʃɪz] , [plʌmz] , [kwɪns] , ['kʌrənts] ,

Use	either	this	or	the	preceding	for	preserved	peaches	,	plums	,	quinces	,	currants	,
使用	任何一个	这	或者	这	前	为了	保存完好	桃子	,	李子	,	榲桲	,	醋栗	,

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

etc	.
ETC	.

对于腌制桃子、李子、榲桲、醋栗等，可以使用此方法或前面的方法。

[wʌn] [paɪnt] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [wʌn] [paɪnt] ['wɔːtər] ['gɪvz] ['sɪrəp; 'serəp] [ʌv; əv] 24° ['densəti] : [juːz] [fɔːr; fər]

One	pint	sugar	and	1	pint	water	gives	sirup	of	24°	density	:	Use	for
一	品脱	糖	和	1	品脱	水	给予	糖浆	的	24°	密度	:	使用	为了

[kænd] ['æsɪd] [fruːts] .

canned	acid	fruits	.
罐装	酸	水果	.

一品脱糖和一品脱水可制成密度为 24° 的糖浆：用于罐装酸性水果。

[wʌn] [paɪnt] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] 1½ [paɪnts] ['wɔːtər] ['gɪvz] ['sɪrəp; 'serəp] [ʌv; əv] 17° ['densəti] .

One	pint	sugar	and	1½	pints	water	gives	sirup	of	17°	density	.
一	品脱	糖	和	1½	品脱	水	给予	糖浆	的	17°	密度	.

一品脱糖和 1.5 品脱水可制成密度为 17° 的糖浆。

[wʌn] [paɪnt] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [ˌtuː'tuː] [paɪnts] ['wɔːtər] ['gɪvz] ['sɪrəp; 'serəp] [ʌv; əv] 14° ['densəti] :

One	pint	sugar	and	2	pints	water	gives	sirup	of	14°	density	:
一	品脱	糖	和	2	品脱	水	给予	糖浆	的	14°	密度	:

一品脱糖和两品脱水可以制成密度为14°的糖浆：

[juːz] ['iːðər] [ʌv; əv] [ðiːz] [tuː] [laɪt] ['sɪrəp; 'serəp] [fɔːr; fər] [kænd] [perz] , ['piːtʃɪz] , [swiːt] [plʌmz] ,

Use	either	of	these	two	light	sirups	for	canned	pears	,	peaches	,	sweet	plums	,
使用	任何一个	的	这些	二	光	糖浆	为了	罐装	梨	,	桃子	,	甜的	李子	,

这两种清淡的糖浆都适合用来腌制罐装梨、桃子、甜李子。

[ænd; ənd] ['tʃeriːz] , ['ræzˌberiːz] , ['bluːberiz] , [ænd; ənd] ['blækˌberiz] .

and	cherries	,	raspberries	,	blueberries	,	and	blackberries	.
和	樱桃	,	覆盆子	,	蓝莓	,	和	黑莓	.

还有樱桃、覆盆子、蓝莓和黑莓。

[ðə; ði] ['laɪtəst] ['sɪrəp; 'serəp] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər] ['fɪlɪŋ] [ʌp] [ðə; ði] ['dʒɑːrz] ['æftər] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['teɪkən]

The	lightest	sirups	may	be	used	for	filling	up	the	jars	after	they	are	taken
这	最轻	糖浆	可能	是	用过的	为了	填充	向上	这	罐子	后	他们	是	已采取

[frʌm; frəm] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ɔːr] ['bɔɪlər] .

from	the	oven	or	boiler	.
从	这	烤箱	或者	锅炉	.

最稀的糖浆可以用来在罐子从烤箱或锅炉中取出后进行灌装。

[ðə; ði] ['prɑːses] [ʌv; əv] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ] ['sɪrəp; 'serəp] [ɪz] ['veri] ['sɪmp(ə)l] ,

The	process	of	making	a	sirup	is	very	simple	,
这	过程	的	制作	一个	糖浆	是	非常	简单的	,

制作糖浆的过程非常简单，

[bʌt; bət] [ðer; ðər] [ɑːr; ər] [ə; eɪ] [fjuː] [pɔɪnts] [ðæt] [mʌst; məst] [biː; bi] [əb'zɜːrvd] [ɪf] ['sɪrəp; 'serəp] [ænd; ənd]

but	there	are	a	few	points	that	must	be	observed	if	sirup	and
但	那里	是	一个	很少	积分	那	必须	是	观察到	如果	糖浆	和

[fruːt] [ɑːr; ər] [tuː; tə] [biː; bi] ['pɜːrfɪkt] .

fruit	are	to	be	perfect	.
水果	是	到	是	完美的	.

但要使糖浆和水果达到完美状态，必须注意以下几点。

[pʊt][ðə; ði]['ʃʊgər][ænd; ənd]['wɔːtər][ɪn][ðə; ði] ['sɔːspæn] [ænd; ənd][stɜːr][ɑːn][ðə; ði][stoʊv][ʌn'tɪl][ɔːl][ðə; ði]

Put	**the**	**sugar**	**and**	**water**	**in**	**the**	**saucepan**	**and**	**stir**	**on**	**the**	**stove**	**until**	**all**	**the**
放	这	糖	和	水	在	这	平底锅	和	搅拌	在	这	火炉	直到	全部	这

['ʃʊgər][ɪz] [dɪ'zɑːlvd] .

sugar	**is**	**dissolved**	**.**
糖	是	溶解	.

将糖和水放入平底锅中，在炉子上搅拌，直到糖完全溶解。

[hiːt] ['sloʊli] [tuː; tə][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt][ænd; ənd][bɔɪl]['dʒentli] [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] .

Heat	**slowly**	**to**	**the**	**boiling**	**point**	**and**	**boil**	**gently**	**without**	**stirring**	**.**
热	缓慢地	到	这	沸腾	观点	和	熬	轻轻地	没有	搅拌	.

慢慢加热至沸腾，然后小火慢煮，不要搅拌。

[ðə; ði][leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv][taɪm] [-]

The	**length**	**of**	**time**	**[**	**15**	**]**
这	长度	的	时间	[	-	]

时间长度[15]

[ðæt] [ðə; ði]['sɪrəp; 'serəp][ʃʊd; ʃəd][bɔɪl] [wɪl] [dɪ'pend] [ə'pɑːn] [haʊ] [rɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][tuː; tə][biː; bi] .

that	**the**	**sirup**	**should**	**boil**	**will**	**depend**	**upon**	**how**	**rich**	**it**	**is**	**to**	**be**	**.**
那	这	糖浆	应该	熬	将要	依赖	之上	如何	富有的	它	是	到	是	.

糖浆需要煮沸的时间取决于它的浓稠度。

[ɔːl]['sɪrəp; 'serəp][ɑːr; ər] ['betər] [fɔːr; fər] ['bɔɪlɪŋ] [frʌm; frəm][ten][tuː; tə]['θɜːrti] ['mɪnɪts] .

All	**sirups**	**are**	**better**	**for**	**boiling**	**from**	**ten**	**to**	**thirty**	**minutes**	**.**
全部	糖浆	是	更好的	为了	沸腾	从	十	到	三十	分钟	.

所有糖浆煮沸十分钟到三十分钟效果都更好。

[ɪf] [rɪtʃ] ['sɪrəp; 'serəp][ɑːr; ər] [bɔɪld] [hɑːrd] , ['dʒɑːrd] , [ɔːr] [stɜːrd] [ðeɪ] [ɑːr; ər][ækpt][tuː; tə] ['krɪstəlaɪz] .

If	**rich**	**sirups**	**are**	**boiled**	**hard**	**,**	**jarred**	**,**	**or**	**stirred**	**they**	**are**	**apt**	**to**	**crystallize**	**.**
如果	富有的	糖浆	是	煮沸	难的	,	罐装	,	或者	搅拌	他们	是	易于	到	结晶	.

如果浓稠的糖浆被过度熬煮、装罐或搅拌，就容易结晶。

[ðə; ði]['sɪrəp; 'serəp] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [ə; eɪ] [deɪ] [ɔːr] [tuː] [ɪn] [æd'væns] [ʌv; əv] ['kænɪŋ] [taɪm] .

The	**sirup**	**may**	**be**	**made**	**a**	**day**	**or**	**two**	**in**	**advance**	**of**	**canning**	**time**	**.**
这	糖浆	可能	是	制成	一个	天	或者	二	在	进步	的	罐头	时间	.

糖浆可以在罐装前一两天制作。

[ðə; ði] [laɪt] ['sɪrəp; 'serəp] [wɪl] [nɑːt] [kiːp] [lɔːŋ] [ən'les] [siːld] ,

The	**light**	**sirups**	**will**	**not**	**keep**	**long**	**unless**	**sealed**	**,**
这	光	糖浆	将要	不是	保持	长的	除非	密封	,

如果不密封保存，淡糖浆不会保存太久。

[bʌt; bət][ðə; ði] ['hevi] ['sɪrəp; 'serəp] [kiːp] [wel] [ɪf] ['kʌvərd] [wel] .

but	**the**	**heavy**	**sirups**	**keep**	**well**	**if**	**covered**	**well**	**.**
但	这	重的	糖浆	保持	出色地	如果	涵盖	出色地	.

但是，如果盖好，浓稠的糖浆可以保存很久。

[juːz][ʌv; əv][ðə; ði]['sɪrəp; 'serəp] [geɪdʒ] .

USE	**OF**	**THE**	**SIRUP**	**GAUGE**	**.**
使用	的	这	糖浆	测量	.

使用糖浆量规。

[ðə; ði]['sɪrəp; 'serəp] [geɪdʒ] [ɪz][ə; eɪ]['grædʒueɪtɪd][glæs] [tuːb] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['weɪtɪd] [bʌlb] ,

The	**sirup**	**gauge**	**is**	**a**	**graduated**	**glass**	**tube**	**,**	**with**	**a**	**weighted**	**bulb**	**,**
这	糖浆	测量	是	一个	毕业	玻璃	管子	,	和	一个	加权	电灯泡	,

糖浆压力表是一个带有重球的刻度玻璃管，

[ðæt] ['rɛdʒəstɝz, 'rɛdʒɪstɝz][frʌm; frəm] 0° [tuː; tə] 50° ,

that	**registers**	**from**	**0°**	**to**	**50°**	**,**
那	登记簿	从	0°	到	50°	,

读数范围从0°到50°，

[ænd; ənd] [ðæt] [ɪz] [ɪm'plɔɪd] [tu:; tə] [dɪ'tɜ:rmɪn] [ðə; ði]['kwɑ:ntəti][ʌv; əv] ['ʃʊgər] [kən'teɪnd] [ɪn][ə; eɪ]

and	that	is	employed	to	determine	the	quantity	of	sugar	contained	in	a
和	那	是	受雇	到	决定	这	数量	的	糖	包含	在	一个

['sɪrəp; 'serəp] .

sirup	.
糖浆	.

这是用来测定糖浆中糖含量的方法。

[ɪf] [ðɪs] [geɪdʒ] [ɪz] [pleɪst] [ɪn] [pjʊr] ['wɔ:tər][ðə; ði] [bʌlb] [wɪl] [rest] [ɑ:n][ðə; ði] ['bɑ:təm] [ʌv; əv][ðə; ði]

If	this	gauge	is	placed	in	pure	water	the	bulb	will	rest	on	the	bottom	of	the
如果	这	测量	是	放置	在	纯的	水	这	电灯泡	将要	休息	在	这	底部	的	这

['sɪlɪndər] [ɔ:r] ['ʌðər] [kən'teɪnər] .

cylinder	or	other	container	.
圆柱	或者	其他	容器	.

如果将此压力表放入纯水中，其感压球将位于圆筒或其他容器的底部。

[ɪf] ['ʃʊgər] [bi:; bi] [dɪ'zɑ:lvd] [ɪn][ðə; ði]['wɔ:tər][ðə; ði] [geɪdʒ] [wɪl] [bɪ'gɪn] [tu:; tə] [floʊt] .

If	sugar	be	dissolved	in	the	water	the	gauge	will	begin	to	float	.
如果	糖	是	溶解	在	这	水	这	测量	将要	开始	到	漂浮	.

如果将糖溶解在水中，压力表就会开始漂浮。

[ðə; ði] [mɔ:r] ['ʃʊgər] [ðer; ðər][ɪz] [dɪ'zɑ:lvd] [ɪn][ðə; ði]['wɔ:tər][ðə; ði] ['haɪər] [ðə; ði] [geɪdʒ] [wɪl] [raɪz] .

The	more	sugar	there	is	dissolved	in	the	water	the	higher	the	gauge	will	rise	.
这	更多的	糖	那里	是	溶解	在	这	水	这	更高	这	测量	将要	上升	.

水中溶解的糖越多，压力表读数就会上升得越高。

[ɪn] ['meɪkɪŋ] [tests] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] [ɪ'senʃ(ə)l] [ðæt] [ðə; ði]['sɪrəp; 'serəp][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [di:p] [ɪ'nʌf] [tu:; tə]

In	making	tests	it	is	essential	that	the	sirup	should	be	deep	enough	to
在	制作	测试	它	是	基本的	那	这	糖浆	应该	是	深的	足够的	到

[ri:tʃ] [ðə; ði]['zɪroʊ] [pɔɪnt] [ʌv; əv][ðə; ði] [geɪdʒ] .

reach	the	zero	point	of	the	gauge	.
抵达	这	零	观点	的	这	测量	.

进行测试时，糖浆的深度必须足以到达量规的零点。

[ɪf] [ə; eɪ] [glæs] ['sɪlɪndər] ['hoʊldɪŋ] [ə'baʊt] [hæf][ə; eɪ] [gɪl] [ɪz] [fɪld] [tu:; tə][ə'baʊt] [tu:] - [θɜ:rd] [ɪts] [haɪt]

If	a	glass	cylinder	holding	about	half	a	gill	is	filled	to	about	two	-	thirds	its	height
如果	一个	玻璃	圆柱	保持	关于	一半	一个	鳃	是	已填	到	关于	二	-	三分之一	它是	高度

，

，

，

如果一个装有大约半鳃的玻璃圆筒被装满到大约三分之二的高度，

[ænd; ənd][ðə; ði] [geɪdʒ] [ɪz] [ðen] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði] ['sɪlɪndər] ,

and	the	gauge	is	then	placed	in	the	cylinder	,
和	这	测量	是	然后	放置	在	这	圆柱	,

然后将压力表放入气缸中，

[ðə; ði]['kwɑ:ntəti][ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ɪn][ðə; ði]['sɪrəp; 'serəp] [wɪl] [bi:; bi] ['redʒɪstərd] [ɑ:n][ðə; ði] [geɪdʒ] .

the	quantity	of	sugar	in	the	sirup	will	be	registered	on	the	gauge	.
这	数量	的	糖	在	这	糖浆	将要	是	挂号的	在	这	测量	.

糖浆中的糖量将在计量器上显示。

[ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments][hæv; həv] ['demənstreɪtɪd] [ðæt] [wen] ['ʃʊgər] [ɪz]

Experiments	have	demonstrated	that	when	sugar	is
实验	有	已证明	那	什么时候	糖	是

[dɪ'zɑ:lvd] [ænd; ənd] ['hi:tɪd] [ɪn][fru:t][dʒu:s] ,

dissolved	and	heated	in	fruit	juice	,
溶解	和	加热	在	水果	汁	,

实验表明，当糖溶解在果汁中并加热时，

[ɪf] [ðə; ði]['sɪrəp; 'serəp] [geɪdʒ] ['rɛdʒəstɝz, 'rɛdʒɪstɝz] 25° ,

if	**the**	**sirup**	**gauge**	**registers**	**25°**	**,**
如果	这	糖浆	测量	登记簿	25°	,

如果糖浆压力表显示25°，

[ðə; ði][prə'pɔːrʃ(ə)n][ʌv; əv]['ʃʊgər][ɪz][ɪg'zæktli] [raɪt] [fɔːr; fər][kəm'baɪnɪŋ][wɪð; wɪθ][ðə; ði]['pektɪn]['bɑːdɪz]

the	**proportion**	**of**	**sugar**	**is**	**exactly**	**right**	**for**	**combining**	**with**	**the**	**pectin**	**bodies**
这	部分	的	糖	是	确切地	正确的	为了	结合	和	这	果胶	身体

[tuː; tə] [meɪk] ['dʒeli] .

to	**make**	**jelly**	**.**
到	制作	果冻	.

糖的比例恰好适合与果胶体结合制成果冻。

[ðə; ði]['sɪrəp; 'serəp] [geɪdʒ] [ænd; ənd][ðə; ði] [glæs] ['sɪlɪndər] [mʌst; məst][bəuθ][biː; bi] ['hiːtɪd] ['grædʒuəli]

The	**sirup**	**gauge**	**and**	**the**	**glass**	**cylinder**	**must**	**both**	**be**	**heated**	**gradually**
这	糖浆	测量	和	这	玻璃	圆柱	必须	两个都	是	加热	逐步地

[ðæt] [ðə; ði][hɑːt]['sɪrəp; 'serəp] [meɪ] [nɑːt] [breɪk] [ðem; ðəm] .

that	**the**	**hot**	**sirup**	**may**	**not**	**break**	**them**	**.**
那	这	热的	糖浆	可能	不是	休息	他们	.

糖浆量筒和玻璃圆筒都必须逐渐加热，以免热糖浆将其弄破。

[ɪf] [ðə; ði] [geɪdʒ] ['rɛdʒəstɝz, 'rɛdʒɪstɝz] [mɔːr] [ðæn; ðən] 25° , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔːr] [fruːt][dʒuːs] .

If	**the**	**gauge**	**registers**	**more**	**than**	**25°**	**,**	**add**	**a**	**little**	**more**	**fruit**	**juice**	**.**
如果	这	测量	登记簿	更多的	比	25°	,	添加	一个	小的	更多的	水果	汁	.

如果温度计显示温度超过 25°，则再添加一些果汁。

[ɪf] , [ɑːn][ðə; ði] ['ʌðər] [hænd] , [ˌaɪ 'tiː]['rɛdʒəstɝz, 'rɛdʒɪstɝz] [les] [ðæn; ðən] 25° , [ˌeɪ diː 'diː] [mɔːr] ['ʃʊgər] .

If	**,**	**on**	**the**	**other**	**hand**	**,**	**it**	**registers**	**less**	**than**	**25°**	**,**	**add**	**more**	**sugar**	**.**
如果	,	在	这	其他	手	,	它	登记簿	较少的	比	25°	,	添加	更多的	糖	.

另一方面，如果温度低于 25°，则需要添加更多糖。

[ɪn] ['meɪkɪŋ] ['sɪrəp; 'serəp][fɔːr; fər] ['kænɪŋ] [ænd; ənd][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ][fruːts] ,

In	**making**	**sirups**	**for**	**canning**	**and**	**preserving**	**fruits**	**,**
在	制作	糖浆	为了	罐头	和	保存	水果	,

在制作用于罐装和保存水果的糖浆时，

[ðə; ði][ɪg'zækt] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ɪn][ə; eɪ]['sɪrəp; 'serəp] [meɪ] [biː; bi] [æsə'teind] [æt; ət]['eni][steɪdʒ]

the	**exact**	**amount**	**of**	**sugar**	**in**	**a**	**sirup**	**may**	**be**	**ascertained**	**at**	**any**	**stage**
这	精确的	数量	的	糖	在	一个	糖浆	可能	是	已确定	在	任何	阶段

[ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ,

of	**boiling**	**,**
的	沸腾	,

糖浆中糖的确切含量可以在熬煮的任何阶段测定。

[ænd; ənd][ðə; ði]['sɪrəp; 'serəp][biː; bi] [meɪd] ['hevɪərðən'er][baɪ] ['ædɪŋ] ['ʃʊgər] , [ɔːr] ['laɪtər] [baɪ] ['ædɪŋ]

and	**the**	**sirup**	**be**	**made**	**heavier**	**by**	**adding**	**sugar**	**,**	**or**	**lighter**	**by**	**adding**
和	这	糖浆	是	制成	较重	经过	添加	糖	,	或者	打火机	经过	添加

['wɔːtər] ,

water	**,**
水	,

糖浆可以通过加糖变稠，也可以通过加水变稀。

[æz; əz][ðə; ði] [keɪs] [dɪ'mændz] .

as	**the**	**case**	**demands**	**.**
作为	这	案件	需求	.

根据案情需要。

['kænɪŋ] [fruːt] .

CANNING	**FRUIT**	**.**
罐头	水果	.

水果罐头制作。

[ðɪs] ['meθəd] [ʌv; əv][prə'zɜ:vɪŋ, prɪ'zɜ:vɪŋ, pri:'zɜ:vɪŋ][fru:t][fɔ:r; fər][hoʊm][ju:z][ɪz][frʌm; frəm][ɔ:l] [pɔɪnts]

This	method	of	preserving	fruit	for	home	use	is	from	all	points
这	方法	的	保存	水果	为了	家	使用	是	从	全部	积分

[ðə; ði][moʊst][dɪ'zaɪərəb(ə)l] .

the	most	desirable	.
这	最多	理想	.

这种家庭水果保存方法从各方面来看都是最理想的。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][ðə; ði] ['i:zɪɪst] [ænd; ənd] ['kɑ:mənli] [kən'sɪdərd] [ðə; ði][moʊst][ˌi:kə'nɑ:mɪk(ə)l][ænd; ənd][ðə; ði]

It	is	the	easiest	and	commonly	considered	the	most	economical	and	the
它	是	这	最容易	和	通常	经过考虑的	这	最多	经济	和	这

[best] ,

best	,
最好的	,

它是最简单、通常被认为是最经济、也是最好的方法。

[bɪ'kəz, bɪ'kɔ:z][ðə; ði][fru:t][ɪz][kept][ɪn][ə; eɪ][sɔ:ft][ænd; ənd]['dʒu:si][kən'dɪʃ(ə)n][ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] [bi'li:vd]

because	the	fruit	is	kept	in	a	soft	and	juicy	condition	in	which	it	is	believed
因为	这	水果	是	保留	在	一个	柔软的	和	多汁的	状况	在	哪个	它	是	相信

[tu:; tə][bi:; bi] ['i:zəli] [dai'dʒestid] .

to	be	easily	digested	.
到	是	容易地	消化	.

因为水果保持柔软多汁的状态，人们认为这种状态下的水果容易消化。

[ðə; ði][waɪz] ['haʊski:pər] [wɪl] [kæn; kən][hɜ:r; hər]['prɪnsəp(ə)l][fru:t] [sə'plaɪ] ,

The	wise	housekeeper	will	can	her	principal	fruit	supply	,
这	明智的	管家	将要	能	她	主要的	水果	供应	,

聪明的管家会把主要水果做成罐头。

['meɪkɪŋ] ['oʊnli] [ɪ'nʌf] [rɪtʃ] [prɪ'zɜ:rv] [tu:; tə] [sɜ:rv] [fɔ:r; fər][və'raɪəti][ænd; ənd][fɔ:r; fər]['speʃ(ə)l]

making	only	enough	rich	preserves	to	serve	for	variety	and	for	special
制作	仅有的	足够的	富有的	果酱	到	服务	为了	种类	和	为了	特别的

[ə'keiʒənz] .

occasions	.
场合	.

只制作足够多的浓郁果酱，以满足不同场合和特殊场合的需求。

[ðə; ði] [sək'ses] [ʌv; əv] ['kænɪŋ] [dɪ'pendz] [ə'pɑ:n] ['æbsəlu:t] [ˌsterələ'zeɪʃn] .

The	success	of	canning	depends	upon	absolute	sterilization	.
这	成功	的	罐头	取决于	之上	绝对	消毒	.

罐头食品的成功取决于绝对的灭菌。

[ɪf] [ðə; ði]['prɑ:pər] [ker] [ɪz] ['eksəd] [ðer; ðər] [ni:d] [bi:; bi][noʊ] ['feɪljər] , [ɪk'sept] [ɪn] [rer] ['keɪsɪz] ,

If	the	proper	care	is	exercised	there	need	be	no	failure	,	except	in	rare	cases	,
如果	这	恰当的	关心	是	锻炼	那里	需要	是	不	失败	,	除了	在	稀有的	案例	,

只要操作得当，就不会出现故障，除非极少数特殊情况。

[wen] [ə; eɪ] [spɔ:r] [hæz; həz] [dɪ'veləpt] [ɪn][ðə; ði][kæn; kən] .

when	a	spore	has	developed	in	the	can	.
什么时候	一个	孢子	有	发达	在	这	能	.

当罐内有孢子滋生时。

[ðer; ðər][ɑ:r; ər] ['sevrəl] ['meθədz] [ʌv; əv] ['kænɪŋ] ; [ænd; ənd] [waɪl] [ðə; ði]['prɪnsəp(ə)l][ɪz][ðə; ði] [seɪm] [ɪn]

There	are	several	methods	of	canning	;	and	while	the	principle	is	the	same	in
那里	是	一些	方法	的	罐头	;	和	尽管	这	原则	是	这	相同的	在

[ɔ:l] ['meθədz] ,

all	methods	,
全部	方法	,

罐头制作方法有很多种；虽然所有方法的原理都相同，

[ðə; ði] [kən'dɪʃ(ə)nz] ['ʌndər] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['haʊski:pər] [mʌst; məst] [du:] [hɜ:r; hər] [wɜ:rk] [meɪ] , [ɪn] [hɜ:r; hər]

the	conditions	under	which	the	housekeeper	must	do	her	work	may	,	in	her
这	状况	在下面	哪个	这	管家	必须	做	她	工作	可能	,	在	她

[keɪs] ,

case	,
案件	,

就她而言，管家必须工作的工作条件可能如下：

[meɪk] [wʌn] ['meθəd] [mɔ:r] [kən'vi:niənt] [ðæn; ðən] [ə'nʌðər] .

make	one	method	more	convenient	than	another	.
制作	一	方法	更多的	方便的	比	其他	.

使一种方法比另一种方法更方便。

[fɔ:r; fər] [ðɪs] ['ri:z(ə)n] [θri:] [wɪl] [bi:; bi] ['gɪv(ə)n] [wɪtʃ] [ɑ:r; ər] [kən'sɪdərd] [ðə; ði] [best] [ænd; ənd] ['i:zɪɪst] .

For	this	reason	three	will	be	given	which	are	considered	the	best	and	easiest	.
为了	这	原因	三	将要	是	给定	哪个	是	经过考虑的	这	最好的	和	最容易	.

因此，我们将给出三种被认为最好、最简单的方法。

[ði:z] [-]

These	[	16	]
这些	[	-	]

这些[16]

[ɑ:r; ər] : ['kʊkɪŋ] [ðə; ði] [fru:t] [ɪn] [ðə; ði] ['dʒɑ:rz] [ɪn] [æn; ən] ['ʌv(ə)n] ;

are	:	Cooking	the	fruit	in	the	jars	in	an	oven	;
是	:	烹饪	这	水果	在	这	罐子	在	一个	烤箱	;

方法是：将水果装在罐子里放入烤箱烘烤；

['kʊkɪŋ] [ðə; ði] [fru:t] [ɪn] [ðə; ði] ['dʒɑ:rz] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] ;

cooking	the	fruit	in	the	jars	in	boiling	water	;
烹饪	这	水果	在	这	罐子	在	沸腾	水	;

将水果放入罐中，用沸水煮熟；

[ænd; ənd] ['stjuɪŋ] [ðə; ði] [fru:t] [bɪ'fɔ:r] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['dʒɑ:rz] .

and	stewing	the	fruit	before	it	is	put	in	the	jars	.
和	炖	这	水果	前	它	是	放	在	这	罐子	.

将水果炖煮后再放入罐中。

[ðə; ði] ['kwɑ:ntəti] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [meɪ] [bi:; bi] [ɪn'kri:st] [ɪf] [ðə; ði] [fru:t] [ɪz] [laɪkt] [swi:t] .

The	quantity	of	sugar	may	be	increased	if	the	fruit	is	liked	sweet	.
这	数量	的	糖	可能	是	增加	如果	这	水果	是	喜欢	甜的	.

如果喜欢甜味的水果，可以增加糖的用量。

[ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [moʊst] [ɪm'pɔ:rt(ə)nt] [ðæt] [ðə; ði] ['dʒɑ:rz] , ['kʌvərz] , [ænd; ənd] ['rʌbər] [rɪŋz] [bi:; bi] [ɪn] ['pɜ:rfɪkt] [kən'dɪʃ(ə)n] .

It	is	most	important	that	the	jars	,	covers	,	and	rubber	rings	be	in	perfect	condition	.
它	是	最多	重要的	那	这	罐子	,	封面	,	和	橡皮	戒指	是	在	完美的	状况	.

最重要的是，罐子、盖子和橡胶圈必须完好无损。

[ɪg'zæmɪn] [i:tʃ] [dʒɑ:r] [ænd; ənd] ['kʌvər] [tu:; tə] [si:] [ðæt] [ðer; ðər] [ɪz] [noʊ] ['di:fekt] [ɪn] [ˌaɪ 'ti:] .

Examine	each	jar	and	cover	to	see	that	there	is	no	defect	in	it	.
检查	每个	罐	和	覆盖	到	看	那	那里	是	不	缺点	在	它	.

检查每个罐子和盖子，确保没有缺陷。

[ju:z] ['oʊnli] [freʃ] ['rʌbər] [rɪŋz] ,

Use	only	fresh	rubber	rings	,
使用	仅有的	新鲜的	橡皮	戒指	,

请仅使用全新的橡胶圈。

[fɔːr; fər] [ɪf] [ðə; ði] ['rʌbər] [ɪz][nɑːt][sɔːft][ænd; ənd][ɪ'læstɪk][ðə; ði] ['siːlɪŋ] [wɪl] [nɑːt][biː; bi]['pɜːrfɪkt] .

for	if	the	rubber	is	not	soft	and	elastic	the	sealing	will	not	be	perfect	.
为了	如果	这	橡皮	是	不是	柔软的	和	松紧带	这	密封	将要	不是	是	完美的	.

因为如果橡胶不够柔软有弹性，密封效果就不会很好。

[iːtʃ] [jɪr] ['nʌmbərz] [ʌv; əv]['dʒɑːrz][ʌv; əv][fruːt][ɑːr; ər][lɔːst][bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ʌv; əv][ðə; ði] [fɔːls] [ɪ'kɑːnəmi]

Each	year	numbers	of	jars	of	fruit	are	lost	because	of	the	false	economy
每个	年	数字	的	罐子	的	水果	是	丢失的	因为	的	这	错误的	经济

[ɪn]['juːzɪŋ][æn; ən][oʊld] [rɪŋ] [ðæt][hæz; həz][lɔːst][ɪts] ['sɔːftnəs] [ænd; ənd][ˌiːlæ'stɪsəti] .

in	using	an	old	ring	that	has	lost	its	softness	and	elasticity	.
在	使用	一个	老的	戒指	那	有	丢失的	它是	柔软	和	弹性	.

每年都有大量的果罐因为使用已经失去柔软性和弹性的旧密封圈而造成浪费，这是一种错误的节约方式。

['hævɪŋ] [ðə; ði]['dʒɑːrz] , ['kʌvərz] , [ænd; ənd] [rɪŋz] [ɪn]['pɜːrfɪkt][kən'dɪʃ(ə)n] ,

Having	the	jars	,	covers	,	and	rings	in	perfect	condition	,
拥有	这	罐子	,	封面	,	和	戒指	在	完美的	状况	,

罐子、盖子和环都完好无损，

[ðə; ði][nekst] [θɪŋ] [ɪz][tuː; tə] [wɑːʃ] [ænd; ənd]['sterəlaɪz][ðem; ðəm] .

the	next	thing	is	to	wash	and	sterilize	them	.
这	下一个	事物	是	到	洗	和	消毒	他们	.

下一步是清洗和消毒。

[hæv; həv] [tuː] [pænz] ['pɑːrʃəli] [fɪld] [wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər] .

Have	two	pans	partially	filled	with	cold	water	.
有	二	平底锅	部分	已填	和	寒冷的	水	.

准备两个装有部分冷水的平底锅。

[pʊt][sʌm; səm]['dʒɑːrz][ɪn][wʌn] , ['leɪɪŋ] [ðem; ðəm][ɑːn][ðer; ðər][saɪdz] , [ænd; ənd][sʌm; səm]['kʌvərz][ɪn]

Put	some	jars	in	one	,	laying	them	on	their	sides	,	and	some	covers	in
放	一些	罐子	在	一	,	躺下	他们	在	他们的	侧面	,	和	一些	封面	在

[ðə; ði] ['ʌðər] .

the	other	.
这	其他	.

把一些罐子侧放在一个罐子里，把一些盖子放在另一个罐子里。

[pleɪs] [ðə; ði][pænz][ɑːn][ðə; ði][stoʊv] [wer] [ðə; ði]['wɔːtər][wɪl] [hiːt] [tuː; tə][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .

Place	the	pans	on	the	stove	where	the	water	will	heat	to	the	boiling	point	.
地方	这	平底锅	在	这	火炉	在哪里	这	水	将要	热	到	这	沸腾	观点	.

将锅放在炉子上，让水加热至沸腾。

[ðə; ði]['wɔːtər][ʃʊd; ʃəd][bɔɪl][æt; ət] [liːst] [ten][ɔːr] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .

The	water	should	boil	at	least	ten	or	fifteen	minutes	.
这	水	应该	熬	在	至少	十	或者	十五	分钟	.

水至少要煮沸十分钟或十五分钟。

[hæv; həv][ɑːn][ðə; ði][stoʊv][ə; eɪ] ['ʃæloʊ] [mɪlk][pæn][ɪn] [wɪtʃ] [ðer; ðər][ɪz][ə'baʊt][ˌtuː'tuː] [ɪntʃɪz] [ʌv; əv]

Have	on	the	stove	a	shallow	milk	pan	in	which	there	is	about	2	inches	of
有	在	这	火炉	一个	浅的	牛奶	平底锅	在	哪个	那里	是	关于	2	英寸	的

['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

boiling	water	.
沸腾	水	.

在炉子上放一个浅牛奶锅，锅里装约 2 英寸的沸水。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

罐装水果、蜜饯和果冻：(Canned Fruit, Preserves,)
第2/3页

['sterəlaɪz][ðə; ði][kʌps] , [spuːnz] , [ænd; ənd]['fʌn(ə)l] , [ɪf] [juː; jʊ][juːz][wʌn] ,

Sterilize	**the**	**cups**	**,**	**spoons**	**,**	**and**	**funnel**	**,**	**if**	**you**	**use**	**one**	**,**
消毒	这	杯子	,	勺子	,	和	漏斗	,	如果	你	使用	一	,

如果使用漏斗，请对杯子、勺子和漏斗进行消毒。

[baɪ] [iˈməːsɪŋ] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][fɔːr; fər][ə; eɪ][fjuː] ['mɪnɪts] .

by	**immersing**	**in**	**boiling**	**water**	**for**	**a**	**few**	**minutes**	**.**
经过	沉浸式	在	沸腾	水	为了	一个	很少	分钟	.

浸入沸水中几分钟即可。

[wen] ['redi] [tuː; tə][pʊt][ðə; ði] [prɪ'perd] [fruːt][ɪn][ðə; ði]['dʒɑːrz][slɪp][ə; eɪ] [brɔːd] ['skɪmər] ['ʌndər][ə; eɪ]

When	**ready**	**to**	**put**	**the**	**prepared**	**fruit**	**in**	**the**	**jars**	**slip**	**a**	**broad**	**skimmer**	**under**	**a**
什么时候	准备好	到	放	这	准备	水果	在	这	罐子	滑	一个	广阔	撇渣器	在下面	一个

[dʒɑːr][ænd; ənd][lɪft][ˌaɪ ˈtiː][ænd; ənd][dreɪn] [friː] [ʌv; əv]['wɔːtər] .

jar	**and**	**lift**	**it**	**and**	**drain**	**free**	**of**	**water**	**.**
罐	和	举起	它	和	流走	自由的	的	水	.

准备将处理好的水果放入罐子时，将一个宽大的漏勺滑到罐子下面，提起罐子，沥干水分。

[set][ðə; ði][dʒɑːr][ɪn][ðə; ði] ['ʃæloʊ] [mɪlk][pæn][ænd; ənd] [fɪl] [tuː; tə] [ˌoʊvərˈfloʊɪŋ] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ]

Set	**the**	**jar**	**in**	**the**	**shallow**	**milk**	**pan**	**and**	**fill**	**to**	**overflowing**	**with**	**the**	**boiling**
放	这	罐	在	这	浅的	牛奶	平底锅	和	充满	到	溢出	和	这	沸腾

[fruːt] .

fruit	**.**
水果	.

将罐子放在浅牛奶锅中，然后倒入沸腾的水果，直至溢出。

[slɪp][ə; eɪ]['sɪlvər] - ['pleɪtɪd] [naɪf] [ɔːr][ðə; ði]['hænd(ə)l][ʌv; əv][ə; eɪ] [spuːn] [ə'raʊnd][ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ʌv; əv]

Slip	**a**	**silver**	**-**	**plated**	**knife**	**or**	**the**	**handle**	**of**	**a**	**spoon**	**around**	**the**	**inside**	**of**
滑	一个	银	-	镀	刀	或者	这	处理	的	一个	勺子	大约	这	里面	的

[ðə; ði][dʒɑːr] ,

the	**jar**	**,**
这	罐	,

将一把镀银刀或勺柄套在罐子内壁上，

[ðæt] [ðə; ði] [fruːt] [ænd; ənd][dʒuːs] [meɪ] [biː; bi] [pækt] ['sɑːlɪdli] .

that	**the**	**fruit**	**and**	**juice**	**may**	**be**	**packed**	**solidly**	**.**
那	这	水果	和	汁	可能	是	包装	稳固地	.

水果和果汁可能被紧密地包装起来。

[waɪp] [ðə; ði][rɪm][ʌv; əv][ðə; ði][dʒɑːr] ,

Wipe	**the**	**rim**	**of**	**the**	**jar**	**,**
擦拭	这	轮缘	的	这	罐	,

擦拭罐子边缘，

[dɪp][ðə; ði] ['rʌbər] [rɪŋ] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ ˈtiː] ['smuːðli] [ɑːn][ðə; ði][dʒɑːr] ,

dip	**the**	**rubber**	**ring**	**in**	**boiling**	**water**	**and**	**put**	**it**	**smoothly**	**on**	**the**	**jar**	**,**
蘸	这	橡皮	戒指	在	沸腾	水	和	放	它	顺利	在	这	罐	,

将橡胶圈浸入沸水中，然后平稳地套在罐子上。

[ðen] [pʊt][ɑːn][ðə; ði]['kʌvər][ænd; ənd] ['fæsn] .

then	**put**	**on**	**the**	**cover**	**and**	**fasten**	**.**
然后	放	在	这	覆盖	和	系	.

然后盖上盖子并系好。

[pleɪs] [ðə; ði][dʒɑːr][ɑːn][ə; eɪ] [bɔːrd] [ænd; ənd][aʊt][ʌv; əv][ə; eɪ][dræft][ʌv; əv][koʊld] [er] .

Place	**the**	**jar**	**on**	**a**	**board**	**and**	**out**	**of**	**a**	**draft**	**of**	**cold**	**air**	**.**
地方	这	罐	在	一个	木板	和	出去	的	一个	草稿	的	寒冷的	空气	.

将罐子放在木板上，并放在避免冷空气吹袭的地方。

[ðə; ði][wɜːrk][ʌv; əv] ['fɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['siːlɪŋ] [mʌst; məst][biː; bi] [dʌn] ['ræpɪdli] ,

The	**work**	**of**	**filling**	**and**	**sealing**	**must**	**be**	**done**	**rapidly**	**,**
这	工作	的	填充	和	密封	必须	是	完毕	快速	,

灌装和密封工作必须迅速完成。

[ænd; ənd][ðə; ði][fruːt][mʌst; məst][biː; bi] ['bɔɪlɪŋ] [hɑːt] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][pʊt]['ɪntuː][ðə; ði]['dʒɑːrz] .

and	**the**	**fruit**	**must**	**be**	**boiling**	**hot**	**when**	**it**	**is**	**put**	**into**	**the**	**jars**	**.**
和	这	水果	必须	是	沸腾	热的	什么时候	它	是	放	进入	这	罐子	.

水果必须趁热放入罐子里。

[ɪf] [skruː] ['kʌvərz] [ɑːr; ər] [juːst] ,

If	**screw**	**covers**	**are**	**used**	**,**
如果	拧紧	封面	是	用过的	,

如果使用螺丝盖，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['nesəseri] [tuː; tə] ['taɪt(ə)n] [ðem; ðəm]['æftər][ðə; ði] [glæs] [hæz; həz] [kuːld] [ænd; ənd]

it	**will**	**be**	**necessary**	**to**	**tighten**	**them**	**after**	**the**	**glass**	**has**	**cooled**	**and**
它	将要	是	必要的	到	拧紧	他们	后	这	玻璃	有	冷却	和

[kən'træktɪd] .

contracted	**.**
合同	.

玻璃冷却收缩后，需要将它们拧紧。

[wen] [ðə; ði][fruːt][ɪz][koʊld][waɪp][ðə; ði]['dʒɑːrz][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][wet] [klɔːθ] .

When	**the**	**fruit**	**is**	**cold**	**wipe**	**the**	**jars**	**with**	**a**	**wet**	**cloth**	**.**
什么时候	这	水果	是	寒冷的	擦拭	这	罐子	和	一个	湿的	布	.

水果冷却后，用湿布擦拭罐子。

[peɪst] [ɑːn][ðə; ði]['leibəlz] , [ɪf] ['eni] , [ænd; ənd][pʊt][ðə; ði]['dʒɑːrz][ɑːn] [ʃelvz] [ɪn][ə; eɪ] [kuːl] , [dɑːrk]

Paste	**on**	**the**	**labels**	**,**	**if**	**any**	**,**	**and**	**put**	**the**	**jars**	**on**	**shelves**	**in**	**a**	**cool**	**,**	**dark**
粘贴	在	这	标签	,	如果	任何	,	和	放	这	罐子	在	货架	在	一个	凉爽的	,	黑暗的

['klɑːzɪt] .

closet	**.**
壁橱	.

如有需要，请贴上标签，然后将罐子放在阴凉黑暗的壁橱架子上。

[ɪn] ['kænɪŋ] , ['eni] [prə'pɔːrʃ(ə)n][ʌv; əv] ['ʃʊgər] [meɪ] [biː; bi] [juːst] ,

In	**canning**	**,**	**any**	**proportion**	**of**	**sugar**	**may**	**be**	**used**	**,**
在	罐头	,	任何	部分	的	糖	可能	是	用过的	,

罐头制作过程中，可以使用任意比例的糖。

[ɔːr] [fruːt] [meɪ] [biː; bi] [kænd] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] ['eni] ['ʃʊgər] .

or	**fruit**	**may**	**be**	**canned**	**without**	**the**	**addition**	**of**	**any**	**sugar**	**.**
或者	水果	可能	是	罐装	没有	这	添加	的	任何	糖	.

或者，水果也可以不添加任何糖进行罐装。

[haʊ'evər] ,

However	**,**
然而	,

然而，

[ðæt] [wɪtʃ] [ɪz] [dɪ'zaɪnd] [tuː; tə][biː; bi] [sɜːrvd] [æz; əz][ə; eɪ] [sɔːs] [ʃʊd; ʃəd][hæv; həv][ðə; ði] ['ʃʊgər]

that	**which**	**is**	**designed**	**to**	**be**	**served**	**as**	**a**	**sauce**	**should**	**have**	**the**	**sugar**
那	哪个	是	设计	到	是	服务	作为	一个	酱	应该	有	这	糖

[kʊkt] [wɪð; wɪθ][ˌaɪ 'tiː] .

cooked	**with**	**it**	**.**
煮熟	和	它	.

用作酱汁的食材应该与糖一起烹煮。

[fruːt] [ɪn'tendɪd] [fɔːr; fər] ['kʊkɪŋ] ['pɜː:pəsəz, 'pɜː:pəsɪz] [niːd] [nɑːt][hæv; həv][ðə; ði] ['ʃʊgər] ['ædɪd] [tuː; tə]

Fruit	**intended**	**for**	**cooking**	**purposes**	**need**	**not**	**have**	**the**	**sugar**	**added**	**to**
水果	故意的	为了	烹饪	目的	需要	不是	有	这	糖	额外	到

[ˌaɪ 'tiː] .

it	**.**
它	.

用于烹饪的水果无需额外加糖。

['dʒuːsi] [fruːts] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['beriz] [ænd; ənd] ['tʃeriːz] , [rɪ'kwaɪər]['lɪt(ə)l][ɔːr][noʊ]['wɔːtər] .

Juicy	**fruits**	**,**	**such**	**as**	**berries**	**and**	**cherries**	**,**	**require**	**little**	**or**	**no**	**water**	**.**
多汁的	水果	,	这样的	作为	浆果	和	樱桃	,	要求	小的	或者	不	水	.

浆果和樱桃等多汁水果几乎不需要水。

['strɔːberɪz] [ɑːr; ər] ['betər] [nɑːt][tuː; tə][hæv; həv]['wɔːtər] ['ædɪd] [tuː; tə][ðem; ðəm] .

Strawberries	**are**	**better**	**not**	**to**	**have**	**water**	**added**	**to**	**them**	**.**
草莓	是	更好的	不是	到	有	水	额外	到	他们	.

草莓最好不要加水。

[ðə; ði]['oʊnli] [ɪk'sepʃn] [tuː; tə] [ðɪs] [ɪz] [wen] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [kʊkt] [ɪn][ə; eɪ] ['hevi] ['sɪrəp; 'serəp] .

The	**only**	**exception**	**to**	**this**	**is**	**when**	**they**	**are**	**cooked**	**in**	**a**	**heavy**	**sirup**	**.**
这	仅有的	例外	到	这	是	什么时候	他们	是	煮熟	在	一个	重的	糖浆	.

唯一的例外情况是，当它们用浓稠的糖浆烹制时。

['ræzˌberiːz] .

RASPBERRIES	**.**
覆盆子	.

覆盆子。

- [kwɔːts] [ʌv; əv] ['ræzˌberiːz] .

12	**quarts**	**of**	**raspberries**	**.**
-	夸脱	的	覆盆子	.

12夸脱覆盆子。

[ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

2	**quarts**	**of**	**sugar**	**.**
2	夸脱	的	糖	.

2夸脱糖。

[pʊt][ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv][ðə; ði][fruːt][ɪn][ðə; ði][prə'zɜ˞ːvɪŋ, prɪ'zɜ˞ːvɪŋ, priː'zɜ˞ːvɪŋ]['ket(ə)l] ; [hiːt] ['sloʊli] [ɑːn]

Put	**2**	**quarts**	**of**	**the**	**fruit**	**in**	**the**	**preserving**	**kettle**	**;**	**heat**	**slowly**	**on**
放	2	夸脱	的	这	水果	在	这	保存	壶	;	热	缓慢地	在

[ðə; ði] [stoʊv] ;

the	**stove**	**;**
这	火炉	;

将 2 夸脱水果放入果酱锅中；在炉子上慢慢加热；

[krʌʃ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['wʊd(ə)n]['vedʒtəb(ə)l] ['mæʃər] ; [spred] [ə; eɪ] [skwer] [ʌv; əv] [-]

crush	**with**	**a**	**wooden**	**vegetable**	**masher**	**;**	**spread**	**a**	**square**	**of**	**[**	**17**	**]**
压碎	和	一个	木制的	蔬菜	捣碎器	;	传播	一个	正方形	的	[	-	]

用木制蔬菜捣碎器捣碎；铺成方形[17]

[tʃiːz] [klɔːθ] ['oʊvər][ə; eɪ] [boʊl] , [ænd; ənd][tɜːrn][ðə; ði] [krʌʃt] ['beriz] [ænd; ənd][dʒuːs]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] .

cheese	**cloth**	**over**	**a**	**bowl**	**,**	**and**	**turn**	**the**	**crushed**	**berries**	**and**	**juice**	**into**	**it**	**.**
奶酪	布	超过	一个	碗	,	和	转动	这	碎	浆果	和	汁	进入	它	.

将纱布盖在碗上，然后将压碎的浆果和果汁倒入纱布中。

[pres] [aʊt] [ðə; ði][dʒuːs] , [wɪtʃ] [tɜːrn]['ɪntuː][ðə; ði][prə'zɜ˞ːvɪŋ, prɪ'zɜ˞ːvɪŋ, priː'zɜ˞ːvɪŋ]['ket(ə)l] .

Press	**out**	**the**	**juice**	**,**	**which**	**turn**	**into**	**the**	**preserving**	**kettle**	**.**
按	出去	这	汁	,	哪个	转动	进入	这	保存	壶	.

榨出汁液，倒入腌制锅中。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʃʊgər][ænd; ənd][pʊt][ɑːn][ðə; ði][stoʊv] ; [stɜːr][ʌn'tɪl][ðə; ði]['ʃʊgər][ɪz] [dɪ'zɑːlvd] .

Add	**the**	**sugar**	**and**	**put**	**on**	**the**	**stove**	**;**	**stir**	**until**	**the**	**sugar**	**is**	**dissolved**	**.**
添加	这	糖	和	放	在	这	火炉	;	搅拌	直到	这	糖	是	溶解	.

加入糖，放在炉子上；搅拌至糖溶解。

[wen] [ðə; ði]['sɪrəp; 'serəp][bɪ'gɪnz][tuː; tə][bɔɪl] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] - [kwɔːts][ʌv; əv] ['beriz] .

When	**the**	**sirup**	**begins**	**to**	**boil**	**,**	**add**	**the**	**remaining**	**10**	**quarts**	**of**	**berries**	**.**
什么时候	这	糖浆	开始	到	熬	,	添加	这	其余的	-	夸脱	的	浆果	.

当糖浆开始沸腾时，加入剩余的 10 夸脱浆果。

[let] [ðem; ðəm] [hiːt] ['sloʊli] .

Let	**them**	**heat**	**slowly**	**.**
让	他们	热	缓慢地	.

让它们慢慢加热。

[bɔɪl] [ten] ['mɪnɪts] , [kaʊntɪŋ] [frʌm; frəm][ðə; ði][taɪm] [ðeɪ] [bɪ'gɪn][tuː; tə]['bʌb(ə)l] .

Boil	**ten**	**minutes**	**,**	**counting**	**from**	**the**	**time**	**they**	**begin**	**to**	**bubble**	**.**
熬	十	分钟	,	计数	从	这	时间	他们	开始	到	气泡	.

从开始冒泡算起，煮沸十分钟。

[skɪm] [wel] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Skim	**well**	**while**	**boiling**	**.**
撇去	出色地	尽管	沸腾	.

煮沸时要撇去浮沫。

[pʊt][ɪn][kænz][ænd; ənd] [siːl] [æz; əz][də'rektɪd] .

Put	**in**	**cans**	**and**	**seal**	**as**	**directed**	**.**
放	在	罐头	和	海豹	作为	指导	.

按照说明装入罐中并密封。

['ræzˌberiːz] [ænd; ənd] ['kʌrənts] .

RASPBERRIES	**AND**	**CURRANTS**	**.**
覆盆子	和	醋栗	.

覆盆子和醋栗。

- [kwɔːts][ʌv; əv] ['ræzˌberiːz] .

10	**quarts**	**of**	**raspberries**	**.**
-	夸脱	的	覆盆子	.

10夸脱覆盆子。

[θriː] [kwɔːts][ʌv; əv] ['kʌrənts] .

3	**quarts**	**of**	**currants**	**.**
3	夸脱	的	醋栗	.

3夸脱醋栗。

2½ [kwɔːts][ʌv; əv]['ʃʊgər] .

2½	**quarts**	**of**	**sugar**	**.**
2½	夸脱	的	糖	.

2.5夸脱糖。

[hiːt] , [krʌʃ] , [ænd; ənd] [pres] [ðə; ði][dʒuːs][frʌm; frəm][ðə; ði] ['kʌrənts] [ænd; ənd][proʊ'siːd][æz; əz]

Heat	**,**	**crush**	**,**	**and**	**press**	**the**	**juice**	**from**	**the**	**currants**	**and**	**proceed**	**as**
热	,	压碎	,	和	按	这	汁	从	这	醋栗	和	继续	作为

[də'rektɪd][fɔːr; fər] ['ræzˌberiːz] .

directed	**for**	**raspberries**	**.**
指导	为了	覆盆子	.

将醋栗加热、压榨出汁，然后按照覆盆子的步骤进行操作。

['blækˌberiz] .

BLACKBERRIES	**.**
黑莓	.

黑莓。

[ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][fɔːr; fər] ['ræzˌberiːz] .

The	same	as	for	raspberries	.
这	相同的	作为	为了	覆盆子	.

和覆盆子的情况一样。

['kʌrənts] .

CURRANTS	.
醋栗	.

醋栗。

- [kwɔːts] [ʌv; əv] ['kʌrənts] .

12	quarts	of	currants	.
-	夸脱	的	醋栗	.

12夸脱醋栗。

[fɔːr] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

4	quarts	of	sugar	.
4	夸脱	的	糖	.

4夸脱糖。

[triːt] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][fɔːr; fər] ['ræzˌberiːz] .

Treat	the	same	as	for	raspberries	.
对待	这	相同的	作为	为了	覆盆子	.

处理方法与覆盆子相同。

['guːsˌberiːz] .

GOOSEBERRIES	.
醋栗	.

醋栗。

[sɪks] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['beriz] .

6	quarts	of	berries	.
6	夸脱	的	浆果	.

6夸脱浆果。

1½ [kwɔːts] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

1½	quarts	of	sugar	.
1½	夸脱	的	糖	.

1.5夸脱糖。

[wʌn][paɪnt][ʌv; əv]['wɔːtər] .

1	pint	of	water	.
1	品脱	的	水	.

1品脱水。

[fɔːr; fər] [griːn] ['guːsˌberiːz] [dɪ'zɑːlv] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [ɪn][ðə; ði]['wɔːtər] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [fruːt]

For	green	gooseberries	dissolve	the	sugar	in	the	water	,	then	add	the	fruit
为了	绿色的	醋栗	溶解	这	糖	在	这	水	,	然后	添加	这	水果

[ænd; ənd] [kʊk] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .

and	cook	fifteen	minutes	.
和	厨师	十五	分钟	.

如果是青醋栗，先将糖溶于水中，然后加入水果煮十五分钟。

[raɪp] ['guːsˌberiːz] [ɑːr; ər][tuː; tə][biː; bi] ['triːtɪd] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][ðə; ði] [griːn] [fruːt] ,

Ripe	gooseberries	are	to	be	treated	the	same	as	the	green	fruit	,
成熟	醋栗	是	到	是	治疗	这	相同的	作为	这	绿色的	水果	,

成熟的醋栗和未成熟的醋栗的处理方法相同。

[bʌt; bət][juːz]['oʊnli][hæf][æz; əz] [mʌtʃ] ['wɔːtər] .

but	use	only	half	as	much	water	.
但	使用	仅有的	一半	作为	很多	水	.

但只需使用一半的水量。

[griːn] [ˈguːsˌberiːz] [meɪ] [ˈɔːlsoʊ][biː; bi] [kænd] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][ˈruːbɑːrb] ([siː] [piː] . -) .

Green	**gooseberries**	**may**	**also**	**be**	**canned**	**the**	**same**	**as**	**rhubarb**	**(**	**see**	**p**	**.**	**18**	**)**	**.**
绿色的	醋栗	可能	还	是	罐装	这	相同的	作为	大黄	(	看	p	.	-	)	.

青醋栗也可以像大黄一样进行罐装（见第 18 页）。

['bluːberiz] .

BLUEBERRIES	**.**
蓝莓	.

蓝莓。

- [kwɔːts] [ʌv; əv] ['beriz] .

12	**quarts**	**of**	**berries**	**.**
-	夸脱	的	浆果	.

12夸脱浆果。

[wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

1	**quart**	**of**	**sugar**	**.**
1	夸脱	的	糖	.

1夸脱糖。

[wʌn][paɪnt][ʌv; əv]['wɔːtər] .

1	**pint**	**of**	**water**	**.**
1	品脱	的	水	.

1品脱水。

[pʊt]['wɔːtər] , ['beriz] , [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [ɪn][ðə; ði][prə'zɜːvɪŋ, prɪ'zɜːvɪŋ, priː'zɜːvɪŋ]['ket(ə)l] ; [hiːt] ['sloʊli] .

Put	**water**	**,**	**berries**	**,**	**and**	**sugar**	**in**	**the**	**preserving**	**kettle**	**;**	**heat**	**slowly**	**.**
放	水	,	浆果	,	和	糖	在	这	保存	壶	;	热	缓慢地	.

将水、浆果和糖放入腌制锅中；慢慢加热。

[bɔɪl] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , [kaʊntɪŋ] [frʌm; frəm][ðə; ði][taɪm][ðə; ði]['kɑːntents][ʌv; əv][ðə; ði]['ket(ə)l] [bɪ'gɪn]

Boil	**fifteen**	**minutes**	**,**	**counting**	**from**	**the**	**time**	**the**	**contents**	**of**	**the**	**kettle**	**begin**
熬	十五	分钟	,	计数	从	这	时间	这	内容	的	这	壶	开始

[tuː; tə] ['bʌb(ə)l] .

to	**bubble**	**.**
到	气泡	.

从水壶里的水开始冒泡开始计时，煮沸十五分钟。

['tʃeriːz] .

CHERRIES	**.**
樱桃	.

樱桃。

[sɪks] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['tʃeriːz] .

6	**quarts**	**of**	**cherries**	**.**
6	夸脱	的	樱桃	.

6夸脱樱桃。

1½ [kwɔːts] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

1½	**quarts**	**of**	**sugar**	**.**
1½	夸脱	的	糖	.

1.5夸脱糖。

½ [paɪnt][ʌv; əv]['wɔːtər] .

½	**pint**	**of**	**water**	**.**
½	品脱	的	水	.

半品脱水。

['meʒər] [ðə; ði] ['tʃeriːz] ['æftər][ðə; ði] [stemz] [hæv; həv] [bɪn] [rɪ'muːvd] .

Measure	**the**	**cherries**	**after**	**the**	**stems**	**have**	**been**	**removed**	**.**
措施	这	樱桃	后	这	茎	有	到过	已移除	.

去梗后测量樱桃。

[stoʊn] [ðem; ðəm][ɔːr][nɑːt] , [æz; əz][juː; jʊ] [pliːz] .

Stone	them	or	not	,	as	you	please	.
石头	他们	或者	不是	,	作为	你	请	.

随你便，想用石头砸死他们就砸死他们，想不砸死都行。

[ɪf] [juː; jʊ] [stoʊn] [ðem; ðəm][biː; bi]['kerf(ə)l][tuː; tə] [seɪv] [ɔːl][ðə; ði][dʒuːs] .

If	you	stone	them	be	careful	to	save	all	the	juice	.
如果	你	石头	他们	是	小心	到	节省	全部	这	汁	.

如果用石头砸它们，一定要把汁液都留下来。

[pʊt][ðə; ði] ['ʃʊgər] [ænd; ənd]['wɔːtər][ɪn][ðə; ði][prə'zɜːvɪŋ, prɪ'zɜːvɪŋ, priː'zɜːvɪŋ]['ket(ə)l][ænd; ənd][stɜːr] [-]

Put	the	sugar	and	water	in	the	preserving	kettle	and	stir	[	18	]
放	这	糖	和	水	在	这	保存	壶	和	搅拌	[	-	]

将糖和水放入腌制锅中搅拌[18]

['oʊvər][ðə; ði]['faɪər][ʌn'tɪl][ðə; ði] ['ʃʊgər] [ɪz] [dɪ'zɑːlvd] .

over	the	fire	until	the	sugar	is	dissolved	.
超过	这	火	直到	这	糖	是	溶解	.

在火上加热，直到糖完全溶解。

[pʊt][ɪn][ðə; ði] ['tʃeriːz] [ænd; ənd] [hiːt] ['sloʊli] [tuː; tə][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .

Put	in	the	cherries	and	heat	slowly	to	the	boiling	point	.
放	在	这	樱桃	和	热	缓慢地	到	这	沸腾	观点	.

放入樱桃，慢慢加热至沸腾。

[bɔɪl] [ten] ['mɪnɪts] , ['skɪmɪŋ] ['kerfəli] .

Boil	ten	minutes	,	skimming	carefully	.
熬	十	分钟	,	撇脂	小心	.

煮沸十分钟，小心撇去浮沫。

[greɪps] .

GRAPES	.
葡萄	.

葡萄。

[sɪks] [kwɔːts] [ʌv; əv] [greɪps] .

6	quarts	of	grapes	.
6	夸脱	的	葡萄	.

6夸脱葡萄。

[wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

1	quart	of	sugar	.
1	夸脱	的	糖	.

1夸脱糖。

[wʌn] [gɪl] [ʌv; əv]['wɔːtər] .

1	gill	of	water	.
1	鳃	的	水	.

1 吉尔水。

[skwiːz] [ðə; ði] [pʌlp] [ʌv; əv][ðə; ði] [greɪps] [aʊt] [ʌv; əv][ðə; ði] [skɪnz] .

Squeeze	the	pulp	of	the	grapes	out	of	the	skins	.
挤	这	纸浆	的	这	葡萄	出去	的	这	皮肤	.

将葡萄果肉从果皮中挤出。

[kʊk] [ðə; ði] [pʌlp] [faɪv] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [ðen] [rʌb] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ðæt] [ɪz] [faɪn] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]

Cook	the	pulp	five	minutes	and	then	rub	through	a	sieve	that	is	fine	enough	to
厨师	这	纸浆	五	分钟	和	然后	擦	通过	一个	筛	那	是	美好的	足够的	到

[hoʊld] [bæk] [ðə; ði] [siːdz] .

hold	back	the	seeds	.
抓住	后退	这	种子	.

将果肉煮五分钟，然后用足够细的筛子筛掉，这样就能滤掉种子。

[pʊt][ðə; ði]['wɔːtər] , [skɪnz] , [ænd; ənd][pʌlp]['ɪntuː][ðə; ði][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ]['ket(ə)l][ænd; ənd]

Put	**the**	**water**	**,**	**skins**	**,**	**and**	**pulp**	**into**	**the**	**preserving**	**kettle**	**and**
放	这	水	,	皮肤	,	和	纸浆	进入	这	保存	壶	和

[hiːt] ['sloʊli] [tuː; tə][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .

heat	**slowly**	**to**	**the**	**boiling**	**point**	**.**
热	缓慢地	到	这	沸腾	观点	.

将水、果皮和果肉放入腌制锅中，慢慢加热至沸腾。

[skɪm][ðə; ði][fruːt][ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʃʊgər] .

Skim	**the**	**fruit**	**and**	**then**	**add**	**the**	**sugar**	**.**
撇去	这	水果	和	然后	添加	这	糖	.

撇去果肉表面的浮沫，然后加入糖。

[bɔɪl] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .

Boil	**fifteen**	**minutes**	**.**
熬	十五	分钟	.

煮沸十五分钟。

[swiːt] [greɪps] [meɪ][biː; bi] [kænd] [wɪð; wɪθ] [les] ['ʃʊgər] ; ['veri]['saʊər][wʌnz] [meɪ][hæv; həv] [mɔːr] .

Sweet	**grapes**	**may**	**be**	**canned**	**with**	**less**	**sugar**	**;**	**very**	**sour**	**ones**	**may**	**have**	**more**	**.**
甜的	葡萄	可能	是	罐装	和	较少的	糖	;	非常	酸的	一个	可能	有	更多的	.

甜葡萄罐头里可以少放糖；很酸的葡萄罐头里可以多放糖。

['ruːbɑːrb] .

RHUBARB	**.**
大黄	.

大黄。

[kʌt][ðə; ði]['ruːbɑːrb] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [jʌŋ] [ænd; ənd]['tendər] .

Cut	**the**	**rhubarb**	**when**	**it**	**is**	**young**	**and**	**tender**	**.**
切	这	大黄	什么时候	它	是	年轻的	和	投标	.

趁大黄还嫩的时候采摘。

[wɑːʃ] [ˌaɪ 'tiː] ['θɜːrəli] [ænd; ənd] [ðen] [per] ; [kʌt]['ɪntuː] ['piːsɪz] [ə'baʊt][ˌtuː'tuː] [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] .

Wash	**it**	**thoroughly**	**and**	**then**	**pare**	**;**	**cut**	**into**	**pieces**	**about**	**2**	**inches**	**long**	**.**
洗	它	彻底	和	然后	削减	;	切	进入	件	关于	2	英寸	长的	.

彻底洗净，然后削皮；切成约 2 英寸长的段。

[pæk] [ɪn]['sterəlaɪzd]['dʒɑːrz] .

Pack	**in**	**sterilized**	**jars**	**.**
盒	在	已灭菌	罐子	.

装入已消毒的玻璃罐中。

[fɪl] [ðə; ði]['dʒɑːrz][tuː; tə] [ˌoʊvər'floʊɪŋ] [wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər][ænd; ənd][let][ðem; ðəm][stænd][ten]

Fill	**the**	**jars**	**to**	**overflowing**	**with**	**cold**	**water**	**and**	**let**	**them**	**stand**	**ten**
充满	这	罐子	到	溢出	和	寒冷的	水	和	让	他们	站立	十

['mɪnɪts] .

minutes	**.**
分钟	.

将罐子装满冷水，静置十分钟。

[dreɪn] [ɔːf][ðə; ði]['wɔːtər][ænd; ənd] [fɪl] [ə'gen] [tuː; tə] [ˌoʊvər'floʊɪŋ] [wɪð; wɪθ] [freʃ] [koʊld]['wɔːtər] .

Drain	**off**	**the**	**water**	**and**	**fill**	**again**	**to**	**overflowing**	**with**	**fresh**	**cold**	**water**	**.**
流走	离开	这	水	和	充满	再次	到	溢出	和	新鲜的	寒冷的	水	.

排干积水，然后重新注入新鲜的冷水至溢出。

[siːl] [wɪð; wɪθ]['sterəlaɪzd] [rɪŋz] [ænd; ənd]['kʌvərz] .

Seal	**with**	**sterilized**	**rings**	**and**	**covers**	**.**
海豹	和	已灭菌	戒指	和	封面	.

用消毒过的密封圈和盖子密封。

[wen] [rɪˈkwaɪərd][fɔːr; fər][juːz] , [triːt] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [freʃ] ['ruːbɑːrb] .

When	required	for	use	,	treat	the	same	as	fresh	rhubarb	.
什么时候	必需的	为了	使用	,	对待	这	相同的	作为	新鲜的	大黄	.

使用时，处理方法与新鲜大黄相同。

[griːn] ['guːsˌberiːz] [meɪ] [biː; bi] [kænd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] .

Green	gooseberries	may	be	canned	in	the	same	manner	.
绿色的	醋栗	可能	是	罐装	在	这	相同的	方式	.

青醋栗也可以用同样的方法做成罐头。

['ruːbɑːrb] [meɪ] [biː; bi] [kʊkt] [ænd; ənd] [kænd] [wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] [æz; əz]

Rhubarb	may	be	cooked	and	canned	with	sugar	in	the	same	manner	as
大黄	可能	是	煮熟	和	罐装	和	糖	在	这	相同的	方式	作为

['guːsˌberiːz] .

gooseberries	.
醋栗	.

大黄可以像醋栗一样用糖烹制并罐装。

['piːtʃɪz] .

PEACHES	.
桃子	.

桃子。

[eɪt] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['piːtʃɪz] .

8	quarts	of	peaches	.
8	夸脱	的	桃子	.

8夸脱桃子。

[wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

1	quart	of	sugar	.
1	夸脱	的	糖	.

1夸脱糖。

[θriː] [kwɔːts] [ʌv; əv]['wɔːtər] .

3	quarts	of	water	.
3	夸脱	的	水	.

3夸脱水。

[pʊt][ðə; ði] ['ʃʊgər] [ænd; ənd]['wɔːtər] [təˈgeðər] [ænd; ənd][stɜːr]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər] [ʌnˈtɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [ɪz]

Put	the	sugar	and	water	together	and	stir	over	the	fire	until	the	sugar	is
放	这	糖	和	水	一起	和	搅拌	超过	这	火	直到	这	糖	是

[dɪˈzɑːlvd] .

dissolved	.
溶解	.

将糖和水混合，在火上搅拌至糖完全溶解。

[wen] [ðə; ði]['sɪrəp; 'serəp] [bɔɪlz] [skɪm] [ˌaɪ 'tiː] .

When	the	sirup	boils	skim	it	.
什么时候	这	糖浆	沸腾	撇去	它	.

糖浆煮沸后撇去浮沫。

[drɔː] [ðə; ði]['ket(ə)l] [bæk] [wer] [ðə; ði]['sɪrəp; 'serəp] [wɪl] [kiːp] [hɑːt][bʌt; bət][nɑːt][bɔɪl] .

Draw	the	kettle	back	where	the	sirup	will	keep	hot	but	not	boil	.
画	这	壶	后退	在哪里	这	糖浆	将要	保持	热的	但	不是	熬	.

将水壶移回原位，使糖浆能够保持温度但不会沸腾。

[per] [ðə; ði] ['piːtʃɪz] , [kʌt][ɪn] [hævz] , [ænd; ənd] [rɪˈmuːv] [ðə; ði] [stoʊnz] ,

Pare	the	peaches	,	cut	in	halves	,	and	remove	the	stones	,
削减	这	桃子	,	切	在	一半	,	和	消除	这	石头	,

将桃子削皮，切成两半，去核。

[ən'les] [ju:; jʊ][prɪ'fɜ:r][tu:; tə][kæn; kən][ðə; ði][fru:t] [hoʊl] .

unless	you	prefer	to	can	the	fruit	whole	.
除非	你	更喜欢	到	能	这	水果	所有的	.

除非你更喜欢将水果整个装罐。

[pʊt][ə; eɪ]['leɪər][ʌv; əv][ðə; ði] [prɪ'perd] [fru:t]['ɪntu:][ðə; ði][prə'zɝ:vɪŋ, prɪ'zɝ:vɪŋ, pri:'zɝ:vɪŋ]['ket(ə)l][ænd; ənd]

Put	a	layer	of	the	prepared	fruit	into	the	preserving	kettle	and
放	一个	层	的	这	准备	水果	进入	这	保存	壶	和

['kʌvər][wɪð; wɪθ][sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði][hɑ:t]['sɪrəp; 'serəp] .

cover	with	some	of	the	hot	sirup	.
覆盖	和	一些	的	这	热的	糖浆	.

将一层准备好的水果放入腌制锅中，并淋上一些热糖浆。

[wen] [ðə; ði][fru:t] [bɪ'gɪnz][tu:; tə][bɔɪl] , [skɪm] ['kerfəli] .

When	the	fruit	begins	to	boil	,	skim	carefully	.
什么时候	这	水果	开始	到	熬	,	撇去	小心	.

当水果开始沸腾时，小心撇去浮沫。

[bɔɪl]['dʒentli][fɔ:r; fər][ten] ['mɪnɪts] , [ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði]['dʒɑ:rz][ænd; ənd] [si:l] .

Boil	gently	for	ten	minutes	,	then	put	in	the	jars	and	seal	.
熬	轻轻地	为了	十	分钟	,	然后	放	在	这	罐子	和	海豹	.

小火煮十分钟，然后装入罐中密封。

[ɪf] [ðə; ði][fru:t][ɪz][nɑ:t] ['fʊli] [raɪp][ˌaɪ 'ti:] [meɪ] [rɪ'kwaɪər][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][lɔ:ŋgər] [taɪm][tu:; tə] [kʊk] .

If	the	fruit	is	not	fully	ripe	it	may	require	a	little	longer	time	to	cook	.
如果	这	水果	是	不是	完全	成熟	它	可能	要求	一个	小的	更长	时间	到	厨师	.

如果水果没有完全成熟，可能需要更长的烹饪时间。

[ˌaɪ 'ti:][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][soʊ]['tendər] [ðæt][ˌaɪ 'ti:] [meɪ] [bi:; bi] [pɪrst] ['i:zəli] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['sɪlvər][fɔ:rk] .

It	should	be	so	tender	that	it	may	be	pierced	easily	with	a	silver	fork	.
它	应该	是	所以	投标	那	它	可能	是	穿孔	容易地	和	一个	银	叉	.

它应该非常嫩，可以用银叉轻松刺穿。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][best][tu:; tə][pʊt]['oʊnli][wʌn]['leɪər][ʌv; əv][fru:t][ɪn][ðə; ði][prə'zɝ:vɪŋ, prɪ'zɝ:vɪŋ, pri:'zɝ:vɪŋ]['ket(ə)l] .

It	is	best	to	put	only	one	layer	of	fruit	in	the	preserving	kettle	.
它	是	最好的	到	放	仅有的	一	层	的	水果	在	这	保存	壶	.

最好只在果酱锅里放一层水果。

[waɪl] [ðɪs] [ɪz] ['kʊkɪŋ] [ðə; ði][fru:t][fɔ:r; fər][ðə; ði][nekst] [bætʃ] [meɪ][bi:; bi] [peəd] .

While	this	is	cooking	the	fruit	for	the	next	batch	may	be	pared	.
尽管	这	是	烹饪	这	水果	为了	这	下一个	批	可能	是	精简	.

在烹煮这些水果的同时，可以削皮准备下一批水果。

[perz] .

PEARS	.
梨	.

梨。

[ɪf] [ðə; ði][fru:t][ɪz][raɪp][ˌaɪ 'ti:] [meɪ] [bi:; bi] ['tri:tɪd] [ɪg'zæktli][ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] ['pi:tʃɪz] .

If	the	fruit	is	ripe	it	may	be	treated	exactly	the	same	as	peaches	.
如果	这	水果	是	成熟	它	可能	是	治疗	确切地	这	相同的	作为	桃子	.

如果水果成熟，其处理方法与桃子完全相同。

[ɪf] , [ɑ:n][ðə; ði] ['ʌðər] [hænd] ,

If	,	on	the	other	hand	,
如果	,	在	这	其他	手	,

另一方面，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['ræðər] [hɑːrd][ˌaɪ 'tiː][mʌst; məst][biː; bi] [kʊkt] [ʌn'tɪl][soʊ]['tendər] [ðæt] [ə; eɪ]['sɪlvər][fɔːrk] [wɪl]

it	is	rather	hard	it	must	be	cooked	until	so	tender	that	a	silver	fork	will
它	是	相当	难的	它	必须	是	煮熟	直到	所以	投标	那	一个	银	叉	将要

[pɪrs] [ˌaɪ 'tiː] ['redɪli] . [-]

pierce	it	readily	.	[	19	]
刺穿	它	容易	.	[	-	]

它相当硬，必须煮到非常软烂，用银叉可以轻松刺穿。[19]

[kwɪns] .

QUINCES	.
榲桲	.

榲桲。

[fɔːr] [kwɔːts] [ʌv; əv] [peəd] , [kɔːrd] , [ænd; ənd] ['kwɔːrtərd] [kwɪns] .

4	quarts	of	pared	,	cored	,	and	quartered	quinces	.
4	夸脱	的	精简	,	核心	,	和	四分	榲桲	.

4夸脱去皮、去核、切成四瓣的榲桲。

1½ [kwɔːts] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

1½	quarts	of	sugar	.
1½	夸脱	的	糖	.

1.5夸脱糖。

[ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv]['wɔːtər] .

2	quarts	of	water	.
2	夸脱	的	水	.

2夸脱水。

[rʌb] [ðə; ði][fruːt][hɑːrd][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [kɔːrs] , [kræʃ] ['taʊəl] , [ðen] [wɑːʃ] [ænd; ənd][dreɪn] .

Rub	the	fruit	hard	with	a	coarse	,	crash	towel	,	then	wash	and	drain	.
擦	这	水果	难的	和	一个	粗	,	碰撞	毛巾	,	然后	洗	和	流走	.

用粗糙的毛巾用力擦拭水果，然后清洗并沥干水分。

[per] , ['kwɔːrtər] , [ænd; ənd] [kɔːr] ; [drɑːp][ðə; ði] ['piːsɪz] ['ɪntuː][koʊld]['wɔːtər] ([siː] [piː] . -) .

Pare	,	quarter	,	and	core	;	drop	the	pieces	into	cold	water	(	see	p	.	13	)	.
削减	,	四分之一	,	和	核	;	降低	这	件	进入	寒冷的	水	(	看	p	.	-	)	.

削皮、切块、去核；将切块放入冷水中（见第 13 页）。

[pʊt][ðə; ði][fruːt][ɪn][ðə; ði][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ]['ket(ə)l][wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər][tuː; tə]['kʌvər]

Put	the	fruit	in	the	preserving	kettle	with	cold	water	to	cover
放	这	水果	在	这	保存	壶	和	寒冷的	水	到	覆盖

[ˌaɪ 'tiː] ['dʒenərəsli] .

it	generously	.
它	慷慨地	.

将水果放入果酱锅中，加入冷水，水量要完全没过水果。

[hiːt] ['sloʊli] [ænd; ənd] ['sɪmər] ['dʒentli][ʌn'tɪl] ['tendər] .

Heat	slowly	and	simmer	gently	until	tender	.
热	缓慢地	和	煨	轻轻地	直到	投标	.

小火慢煮至软烂。

[ðə; ði] ['piːsɪz] [wɪl] [nɑːt][ɔːl][rɪ'kwaɪər][ðə; ði] [seɪm] [taɪm][tuː; tə] [kʊk] .

The	pieces	will	not	all	require	the	same	time	to	cook	.
这	件	将要	不是	全部	要求	这	相同的	时间	到	厨师	.

这些食材所需的烹饪时间并不完全相同。

[teɪk] [iːtʃ] [piːs] [ʌp][æz; əz] [suːn] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz][soʊ]['tendər] [ðæt] [ə; eɪ]['sɪlvər][fɔːrk] [wɪl] [pɪrs] [ˌaɪ 'tiː] ['redɪli] .

Take	each	piece	up	as	soon	as	it	is	so	tender	that	a	silver	fork	will	pierce	it	readily	.
拿	每个	片	向上	作为	很快	作为	它	是	所以	投标	那	一个	银	叉	将要	刺穿	它	容易	.

当肉质非常嫩，用银叉可以轻松刺穿时，就把每一块都取出来。

[dreɪn] [ɑːn][ə; eɪ] ['plætər] .

Drain	**on**	**a**	**platter**	**.**
流走	在	一个	拼盘	.

沥干水分，放在盘子上。

[streɪn] [ðə; ði]['wɔːtər][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði][fruːt][wʌz; wəz] [kʊkt] [θruː] [tʃiːz] [klɔːθ] .

Strain	**the**	**water**	**in**	**which**	**the**	**fruit**	**was**	**cooked**	**through**	**cheese**	**cloth**	**.**
拉紧	这	水	在	哪个	这	水果	曾是	煮熟	通过	奶酪	布	.

将煮水果的水用纱布过滤。

[pʊt] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv][ðə; ði] [streɪnd] ['lɪkwɪd][ænd; ənd][ðə; ði] ['ʃʊgər] ['ɪntuː][ðə; ði]

Put	**two**	**quarts**	**of**	**the**	**strained**	**liquid**	**and**	**the**	**sugar**	**into**	**the**
放	二	夸脱	的	这	紧张	液体	和	这	糖	进入	这

[prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ]['ket(ə)l] ;

preserving	**kettle**	**;**
保存	壶	;

将两夸脱过滤后的液体和糖放入腌制锅中；

[stɜːr]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər][ʌn'tɪl][ðə; ði]['ʃʊgər][ɪz] [dɪ'zɑːlvd] .

stir	**over**	**the**	**fire**	**until**	**the**	**sugar**	**is**	**dissolved**	**.**
搅拌	超过	这	火	直到	这	糖	是	溶解	.

在火上搅拌至糖完全溶解。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][bɔɪlz] [skɪm] [wel] [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði] [kʊkt] [fruːt] .

When	**it**	**boils**	**skim**	**well**	**and**	**put**	**in**	**the**	**cooked**	**fruit**	**.**
什么时候	它	沸腾	撇去	出色地	和	放	在	这	煮熟	水果	.

水烧开后撇去浮沫，放入煮熟的水果。

[bɔɪl]['dʒentli][fɔːr; fər][ə'baʊt] ['twenti] ['mɪnɪts] .

Boil	**gently**	**for**	**about**	**twenty**	**minutes**	**.**
熬	轻轻地	为了	关于	二十	分钟	.

小火煮约二十分钟。

[kræb] ['æplz] .

CRAB	**APPLES**	**.**
螃蟹	苹果	.

海棠果。

[sɪks] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['æplz] .

6	**quarts**	**of**	**apples**	**.**
6	夸脱	的	苹果	.

6夸脱苹果。

1½ [kwɔːts] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

1½	**quarts**	**of**	**sugar**	**.**
1½	夸脱	的	糖	.

1.5夸脱糖。

[ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv]['wɔːtər] .

2	**quarts**	**of**	**water**	**.**
2	夸脱	的	水	.

2夸脱水。

[pʊt][ðə; ði] ['ʃʊgər] [ænd; ənd]['wɔːtər]['ɪntuː][ðə; ði][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ]['ket(ə)l] .

Put	**the**	**sugar**	**and**	**water**	**into**	**the**	**preserving**	**kettle**	**.**
放	这	糖	和	水	进入	这	保存	壶	.

将糖和水放入腌制锅中。

[stɜːr]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər][ʌn'tɪl][ðə; ði]['ʃʊgər][ɪz] [dɪ'zɑːlvd] .

Stir	**over**	**the**	**fire**	**until**	**the**	**sugar**	**is**	**dissolved**	**.**
搅拌	超过	这	火	直到	这	糖	是	溶解	.

在火上搅拌至糖完全溶解。

[wen] [ðə; ði]['sɪrəp; 'serəp] [bɔɪlz] [skɪm] [ˌaɪ 'tiː] .

When	**the**	**sirup**	**boils**	**skim**	**it**	**.**
什么时候	这	糖浆	沸腾	撇去	它	.

糖浆煮沸后撇去浮沫。

[wɑːʃ] [ðə; ði] [fruːt] , ['rʌbɪŋ] [ðə; ði] ['blɑːsəm] [end] [wel] .

Wash	**the**	**fruit**	**,**	**rubbing**	**the**	**blossom**	**end**	**well**	**.**
洗	这	水果	,	擦	这	开花	结尾	出色地	.

将水果洗净，花端要搓洗干净。

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['sɪrəp; 'serəp] , [ænd; ənd] [kʊk] ['dʒentli] [ʌn'tɪl] ['tendər] .

Put	**it**	**in**	**the**	**boiling**	**sirup**	**,**	**and**	**cook**	**gently**	**until**	**tender**	**.**
放	它	在	这	沸腾	糖浆	,	和	厨师	轻轻地	直到	投标	.

将其放入沸腾的糖浆中，小火慢煮至软烂。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [teɪk] [frʌm; frəm] ['twenti] [tuː; tə] ['fɪfti] ['mɪnɪts] , [di'pendiŋ] [ə'pɑːn] [ðə; ði] [kaɪnd] [ʌv; əv] [kræb] ['æplz] .

It	**will**	**take**	**from**	**twenty**	**to**	**fifty**	**minutes**	**,**	**depending**	**upon**	**the**	**kind**	**of**	**crab**	**apples**	**.**
它	将要	拿	从	二十	到	五十	分钟	,	取决于	之上	这	种类	的	螃蟹	苹果	.

根据海棠果的品种，需要二十分钟到五十分钟不等。

[plʌmz] .

PLUMS	**.**
李子	.

李子。

[eɪt] [kwɔːts] [ʌv; əv] [plʌmz] .

8	**quarts**	**of**	**plums**	**.**
8	夸脱	的	李子	.

8夸脱李子。

[ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

2	**quarts**	**of**	**sugar**	**.**
2	夸脱	的	糖	.

2夸脱糖。

[wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] ['wɔːtər] .

1	**pint**	**of**	**water**	**.**
1	品脱	的	水	.

1品脱水。

['nɪrli] [ɔːl] [kaɪndz] [ʌv; əv] [plʌmz] [kæn; kən] [biː; bi] [kʊkt] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [skɪnz] [ɑːn] .

Nearly	**all**	**kinds**	**of**	**plums**	**can**	**be**	**cooked**	**with**	**the**	**skins**	**on**	**.**
几乎	全部	种类	的	李子	能	是	煮熟	和	这	皮肤	在	.

几乎所有种类的李子都可以带皮烹饪。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [dɪ'zaɪrd] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [skɪn] [ʌv; əv] ['eni] [və'raɪəti] ,

If	**it**	**is**	**desired**	**to**	**remove**	**the**	**skin**	**of**	**any**	**variety**	**,**
如果	它	是	想要的	到	消除	这	皮肤	的	任何	种类	,

如果需要去除任何种类的皮，

[plʌndʒ] [ðem; ðəm] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .

plunge	**them**	**in**	**boiling**	**water**	**for**	**a**	**few**	**minutes**	**.**
暴跌	他们	在	沸腾	水	为了	一个	很少	分钟	.

将它们放入沸水中煮几分钟。

[wen] [ðə; ði] [skɪnz] [ɑːr; ər] [left] [ɑːn] , [prɪk] [ðem; ðəm] ['θɜːrəli] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːrstɪŋ] .

When	**the**	**skins**	**are**	**left**	**on**	**,**	**prick**	**them**	**thoroughly**	**to**	**prevent**	**bursting**	**.**
什么时候	这	皮肤	是	左边	在	,	刺	他们	彻底	到	防止	爆发	.

如果保留果皮，请用叉子彻底扎破果皮，以防止果皮破裂。

([siː] [fruːt] ['prɪkər] , [piː] . - .)
(See fruit pricker , p . 10 .)
(看 水果 针 , p . - .)

（参见第 10 页“水果采摘器”。）

[pʊt][ðə; ði]['ʃʊgər][ænd; ənd]['wɔːtər]['ɪntuː][ðə; ði][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ]['ket(ə)l][ænd; ənd][stɜːr]
Put the sugar and water into the preserving kettle and stir
放 这 糖 和 水 进入 这 保存 壶 和 搅拌
['oʊvər][ðə; ði]['faɪər][ʌn'tɪl][ðə; ði]['ʃʊgər][ɪz] [dɪ'zɑːlvd] .
over the fire until the sugar is dissolved .
超过 这 火 直到 这 糖 是 溶解 .

将糖和水放入腌制锅中，在火上搅拌，直到糖溶解。

[wɑːʃ] [ænd; ənd][dreɪn][ðə; ði][plʌmz] .
Wash and drain the plums .
洗 和 流走 这 李子 .

将李子洗净沥干。

[pʊt][sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði][fruːt][ɪn][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['sɪrəp; 'serəp] .
Put some of the fruit in the boiling sirup .
放 一些 的 这 水果 在 这 沸腾 糖浆 .

将部分水果放入沸腾的糖浆中。

[duː][nɑːt] [kraʊd] [ˌaɪ 'tiː] .
Do not crowd it .
做 不是 人群 它 .

不要拥挤。

[kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] ; [fɪl][ænd; ənd] [siːl] [ðə; ði]['dʒɑːrz] .
Cook five minutes ; fill and seal the jars .
厨师 五 分钟 ; 充满 和 海豹 这 罐子 .

煮五分钟；装罐并密封。

[pʊt] [mɔːr] [fruːt][ɪn][ðə; ði]['sɪrəp; 'serəp] .
Put more fruit in the sirup .
放 更多的 水果 在 这 糖浆 .

在糖浆里多加些水果。

[kən'tɪnjuː] [ɪn] [ðɪs] ['mænər] [ʌn'tɪl][ɔːl][ðə; ði][fruːt][ɪz] [dʌn] .
Continue in this manner until all the fruit is done .
继续 在 这 方式 直到 全部 这 水果 是 完毕 .

按照这个方法继续操作，直到所有水果都处理完毕。

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [ðæt] [ðer; ðər] [wɪl] [nɑːt][biː; bi] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['sɪrəp; 'serəp] [tɔːrd] [ðə; ði]['lætər][pɑːrt]
It may be that there will not be sufficient sirup toward the latter part
它 可能 是 那 那里 将要 不是 是 充足的 糖浆 朝向 这 后者 部分
[ʌv; əv][ðə; ði][wɜːrk] ;
of the work ;
的 这 工作 ;

到工程后期，糖浆可能不够用；

[fɔːr; fər] [ðɪs] ['riːz(ə)n] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [wel] [tuː; tə][hæv; həv][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['ekstrə]['sɪrəp; 'serəp][ɑːn][ðə; ði] [bæk]
for this reason it is well to have a little extra sirup on the back
为了 这 原因 它 是 出色地 到 有 一个 小的 额外的 糖浆 在 这 后退
[ʌv; əv][ðə; ði] [stoʊv] .
of the stove .
的 这 火炉 .

因此，在炉灶后面放一些额外的糖浆是明智之举。

[stuːd] [tə'meɪtoʊz] .
STEWED TOMATOES .
炖 西红柿 .

炖番茄。

[wɑːʃ] [ðə; ði][təˈmeɪtoʊz][ænd; ənd] [plʌndʒ] [ˈɪntuː] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər][fɔːr; fər][faɪv] [ˈmɪnɪts] .

Wash	**the**	**tomatoes**	**and**	**plunge**	**into**	**boiling**	**water**	**for**	**five**	**minutes**	**.**
洗	这	西红柿	和	暴跌	进入	沸腾	水	为了	五	分钟	.

将西红柿洗净，放入沸水中煮五分钟。

[per] [ænd; ənd][slaɪs] , [ænd; ənd] [ðen] [pʊt][ˈɪntuː][ðə; ði][prəˈzɝːvɪŋ, prɪˈzɝːvɪŋ, priːˈzɝːvɪŋ][ˈket(ə)l] ; [set] [ðə; ði][ˈket(ə)l] [-]

Pare	**and**	**slice**	**,**	**and**	**then**	**put**	**into**	**the**	**preserving**	**kettle**	**;**	**set**	**the**	**kettle**	**[**	**20**	**]**
削减	和	片	,	和	然后	放	进入	这	保存	壶	;	放	这	壶	[	-	]

削皮切片，然后放入腌制壶中；将壶[20]

[ɑːn][æn; ən][ˈaɪərn] [rɪŋ] .

on	**an**	**iron**	**ring**	**.**
在	一个	铁	戒指	.

在铁环上。

[hiːt] [ðə; ði][təˈmeɪtoʊz] [ˈsloʊli] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈfriːkwəntli] [frʌm; frəm][ðə; ði] [ˈbɑːtəm] .

Heat	**the**	**tomatoes**	**slowly**	**,**	**stirring**	**frequently**	**from**	**the**	**bottom**	**.**
热	这	西红柿	缓慢地	,	搅拌	频繁地	从	这	底部	.

将番茄慢慢加热，并不时从底部搅拌。

[bɔɪl][fɔːr; fər]['θɜːrti] ['mɪnɪts] , [kaʊntɪŋ] [frʌm; frəm][ðə; ði][taɪm][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)l][bɪ'gɪnz] ['æktʃuəli] [tuː; tə][bɔɪl] .

Boil	**for**	**thirty**	**minutes**	**,**	**counting**	**from**	**the**	**time**	**the**	**vegetable**	**begins**	**actually**	**to**	**boil**	**.**
熬	为了	三十	分钟	,	计数	从	这	时间	这	蔬菜	开始	实际上	到	熬	.

从蔬菜真正开始沸腾起算，煮30分钟。

[pʊt][ɪn]['sterəlaɪzd]['dʒɑːrz][ænd; ənd] [siːl] .

Put	**in**	**sterilized**	**jars**	**and**	**seal**	**.**
放	在	已灭菌	罐子	和	海豹	.

装入已消毒的罐子并密封。

[hoʊl] [təˈmeɪtoʊz] .

WHOLE	**TOMATOES**	**.**
所有的	西红柿	.

整颗番茄。

[eɪt] [kwɔːts] [ʌv; əv]['miːdiəm] - [saɪzd][təˈmeɪtoʊz] .

8	**quarts**	**of**	**medium**	**-**	**sized**	**tomatoes**	**.**
8	夸脱	的	中等的	-	尺寸	西红柿	.

8夸脱中等大小的西红柿。

[fɔːr] [kwɔːts] [ʌv; əv] [slaɪst] [təˈmeɪtoʊz] .

4	**quarts**	**of**	**sliced**	**tomatoes**	**.**
4	夸脱	的	切片	西红柿	.

4夸脱切片番茄。

[pʊt][ðə; ði] [peəd] [ænd; ənd] [slaɪst] [təˈmeɪtoʊz]['ɪntuː][ə; eɪ]['stjuːpæn][ænd; ənd] [kʊk] [æz; əz][dəˈrektɪd] [fɔːr; fər] [stuːd] [təˈmeɪtoʊz] .

Put	**the**	**pared**	**and**	**sliced**	**tomatoes**	**into**	**a**	**stewpan**	**and**	**cook**	**as**	**directed**	**for**	**stewed**	**tomatoes**	**.**
放	这	精简	和	切片	西红柿	进入	一个	炖锅	和	厨师	作为	指导	为了	炖	西红柿	.

将去皮切片的西红柿放入炖锅中，按照炖西红柿的做法烹煮。

[wen] [ðeɪ] [hæv; həv] [bɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['twenti] ['mɪnɪts] [teɪk] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər][ænd; ənd][rʌb]

When	they	have	been	boiling	twenty	minutes	take	from	the	fire	and	rub
什么时候	他们	有	到过	沸腾	二十	分钟	拿	从	这	火	和	擦

[θruː] [ə; eɪ]['streɪnər] .

through	a	strainer	.
通过	一个	滤网	.

煮沸二十分钟后，从火上移开，用滤网过滤。

[rɪ'tɜːrn] [tuː; tə][ðə; ði]['faɪər] .

Return	to	the	fire	.
返回	到	这	火	.

回到火堆旁。

[waɪl] [ðə; ði] [slaɪst] [tə'meɪtoʊz][ɑːr; ər] ['kʊkɪŋ] , [per] [ðə; ði] [hoʊl] [tə'meɪtoʊz][ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]

While	the	sliced	tomatoes	are	cooking	,	pare	the	whole	tomatoes	and	put	them
尽管	这	切片	西红柿	是	烹饪	,	削减	这	所有的	西红柿	和	放	他们

[ɪn]['sterəlaɪzd]['dʒɑːrz] .

in	sterilized	jars	.
在	已灭菌	罐子	.

在番茄片烹煮的同时，将整番茄去皮，放入已消毒的罐子中。

[pɔːr] ['ɪntuː][ðə; ði]['dʒɑːrz] [ɪ'nʌf] [ʌv; əv][ðə; ði] [stuːd] [ænd; ənd] [streɪnd] [tə'meɪtoʊ][tuː; tə] [fɪl] [ɔːl]

Pour	into	the	jars	enough	of	the	stewed	and	strained	tomato	to	fill	all
倒	进入	这	罐子	足够的	的	这	炖	和	紧张	番茄	到	充满	全部

[ðə; ði] [in'tə:stisiz] .

the	interstices	.
这	间隙	.

将炖煮并过滤后的番茄倒入罐中，直至填满所有空隙。

[pʊt][ðə; ði] [ʌn'kʌvərd] ['dʒɑːrz][ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] ,

Put	the	uncovered	jars	in	a	moderate	oven	,
放	这	裸露	罐子	在	一个	缓和	烤箱	,

将未加盖的罐子放入中等温度的烤箱中，

['pleɪsɪŋ] [ðem; ðəm][ɑːn][ə; eɪ][pæd][ʌv; əv][æz'bestəs][ɔːr][ɪn] ['ʃæloʊ] [pænz][ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər] .

placing	them	on	a	pad	of	asbestos	or	in	shallow	pans	of	hot	water	.
放置	他们	在	一个	软垫	的	石棉	或者	在	浅的	平底锅	的	热的	水	.

将它们放在石棉垫上或浅热水盘中。

[let] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)l] [kʊk] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][hæf][æn; ən]['aʊər] .

Let	the	vegetable	cook	in	the	oven	for	half	an	hour	.
让	这	蔬菜	厨师	在	这	烤箱	为了	一半	一个	小时	.

将蔬菜放入烤箱烤半小时。

[teɪk] [frʌm; frəm][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [fɪl] [tuː; tə] [ˌoʊvər'floʊɪŋ] [wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] [hɑːt] , [streɪnd]

Take	from	the	oven	and	fill	to	overflowing	with	boiling	hot	,	strained
拿	从	这	烤箱	和	充满	到	溢出	和	沸腾	热的	,	紧张

[tə'meɪtoʊ] , [ðen] [siːl] .

tomato	,	then	seal	.
番茄	,	然后	海豹	.

从烤箱中取出，倒入滚烫的、沥干水分的番茄汁，直至溢出，然后密封。

[ɪf] [ðer; ðər][ɪz]['eni][ʌv; əv][ðə; ði] [streɪnd] [tə'meɪtoʊ][left] , [kæn; kən][ˌaɪ 'tiː][fɔːr; fər] ['sɔːsɪz] .

If	there	is	any	of	the	strained	tomato	left	,	can	it	for	sauces	.
如果	那里	是	任何	的	这	紧张	番茄	左边	,	能	它	为了	酱汁	.

如果还有剩余的番茄汁，可以装罐做酱料。

[kænd] [fruːt] [kʊkt] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

CANNED	FRUIT	COOKED	IN	THE	OVEN	.
罐装	水果	煮熟	在	这	烤箱	.

烤箱烹制的罐装水果。

[ðɪs] ['meθəd] [ʌv; əv] ['kænɪŋ] [fruːt] , [ɪn][ðə; ði] [ə'pɪnjən] [ʌv; əv][ðə; ði] ['raɪtər] , [ɪz][ðə; ði][wʌn][tuː; tə][biː; bi]

This	method	of	canning	fruit	,	in	the	opinion	of	the	writer	,	is	the	one	to	be
这	方法	的	罐头	水果	,	在	这	观点	的	这	作家	,	是	这	一	到	是

[prɪ'fɜːrd] .

preferred	.
首选	.

作者认为，这种水果罐头制作方法是最佳选择。

[ðə; ði][wɜːrk][ɪz] ['iːzəli] [ænd; ənd] ['kwɪkli] [dʌn] , [ænd; ənd][ðə; ði][fruːt] [ri'teinz] [ɪts] [ʃeɪp] ,

The	work	is	easily	and	quickly	done	,	and	the	fruit	retains	its	shape	,
这	工作	是	容易地	和	迅速地	完毕	,	和	这	水果	保留	它是	形状	,

这项工作轻松快捷，而且水果能保持形状。

['kʌlər] , [ænd; ənd]['fleɪvər] ['betər] [ðæn; ðən] [wen] [kʊkt] [ɪn][ðə; ði][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ]['ket(ə)l]

color	,	and	flavor	better	than	when	cooked	in	the	preserving	kettle
颜色	,	和	味道	更好的	比	什么时候	煮熟	在	这	保存	壶

.

:
.

色泽和味道都比用腌制锅烹制的更好。

['kʌvər] [ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ðə; ði]['ʌv(ə)n][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ʃiːt] [ʌv; əv][æz'bestəs] ,

Cover	the	bottom	of	the	oven	with	a	sheet	of	asbestos	,
覆盖	这	底部	的	这	烤箱	和	一个	床单	的	石棉	,

在烤箱底部铺上一层石棉板。

[ðə; ði][kaɪnd] ['plʌmərz] [ɪm'plɔɪ] [ɪn] ['kʌvərɪŋ] [paɪps] .

the	kind	plumbers	employ	in	covering	pipes	.
这	种类	水管工	采用	在	覆盖	管道	.

水管工用来覆盖管道的那种材料。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] [tʃiːp] [ænd; ənd] [meɪ] ['juːʒuəli; 'juːʒəli][biː; bi] [faʊnd] [æt; ət] ['plʌmərz] - [ʃɑːps] .

It	is	very	cheap	and	may	usually	be	found	at	plumbers	'	shops	.
它	是	非常	便宜的	和	可能	通常	是	成立	在	水管工	-	商店	.

它非常便宜，通常可以在水暖器材商店找到。

[ɪf] [ðə; ði][æz'bestəs][ɪz][nɑːt][ə'veɪləb(ə)l] ,

If	the	asbestos	is	not	available	,
如果	这	石棉	是	不是	可用的	,

如果无法获得石棉，

[pʊt]['ɪntuː][ðə; ði]['ʌv(ə)n] ['ʃæloʊ] [pænz][ɪn] [wɪtʃ] [ðer; ðər][ɑːr; ər][ə'baʊt] [tuː] [ɪntʃɪz] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ]

put	into	the	oven	shallow	pans	in	which	there	are	about	two	inches	of	boiling
放	进入	这	烤箱	浅的	平底锅	在	哪个	那里	是	关于	二	英寸	的	沸腾

['wɔːtər] .

water	.
水	.

将装有约两英寸沸水的浅烤盘放入烤箱。

['sterəlaɪz][ðə; ði]['dʒɑːrz][ænd; ənd][juː'tensɪlz] .

Sterilize	the	jars	and	utensils	.
消毒	这	罐子	和	餐具	.

对罐子和用具进行消毒。

[meɪk] [ðə; ði]['sɪrəp; 'serəp] ; [prɪ'per] [ðə; ði][fruːt][ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][fɔːr; fər] ['kʊkɪŋ] [ɪn][ðə; ði]

Make	the	sirup	;	prepare	the	fruit	the	same	as	for	cooking	in	the
制作	这	糖浆	;	准备	这	水果	这	相同的	作为	为了	烹饪	在	这

[prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ]['ket(ə)l] .

preserving	kettle	.
保存	壶	.

熬制糖浆；水果的准备方法与在果酱锅中烹煮的方法相同。

[fɪl] [ðə; ði][hɑːt]['dʒɑːrz][wɪð; wɪθ][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [pɔːr] [ɪn] [ɪ'nʌf] ['sɪrəp; 'serəp][tuː; tə] [fɪl] [ðə; ði][dʒɑːr]
Fill **the** **hot** **jars** **with** **it** **,** **and** **pour** **in** **enough** **sirup** **to** **fill** **the** **jar**
充满 这 热的 罐子 和 它 , 和 倒 在 足够的 糖浆 到 充满 这 罐
['sɑːlɪdli] .
solidly **.**
稳固地 .

将热罐装满，然后倒入足够的糖浆，使罐子完全装满。

[rʌn] [ðə; ði] [bleɪd] [ʌv; əv][ə; eɪ]['sɪlvər] - ['pleɪtɪd] [naɪf] [ə'raʊnd][ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ʌv; əv][ðə; ði][dʒɑːr] .
Run **the** **blade** **of** **a** **silver** **-** **plated** **knife** **around** **the** **inside** **of** **the** **jar** **.**
跑步 这 刀刃 的 一个 银 - 镀 刀 大约 这 里面 的 这 罐 .

用镀银刀的刀刃沿着罐子内壁划一圈。

[pleɪs] [ðə; ði]['dʒɑːrz][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] , ['iːðər] [ɑːn][ðə; ði][æz'bestəs][ɔːr][ɪn][ðə; ði][pæn][ʌv; əv]['wɔːtər] .
Place **the** **jars** **in** **the** **oven** **,** **either** **on** **the** **asbestos** **or** **in** **the** **pan** **of** **water** **.**
地方 这 罐子 在 这 烤箱 , 任何一个 在 这 石棉 或者 在 这 平底锅 的 水 .

将罐子放入烤箱，可以放在石棉上，也可以放在装有水的烤盘里。

[ðə; ði]['ʌv(ə)n][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['mɑːdərətli] [hɑːt] .
The **oven** **should** **be** **moderately** **hot** **.**
这 烤箱 应该 是 中等程度 热的 .

烤箱温度应适中。

[kʊk] [ðə; ði] [fruːt] [ten] ['mɪnɪts] ; [rɪ'muːv] [frʌm; frəm][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [fɪl] [ðə; ði][dʒɑːr][wɪð; wɪθ]
Cook **the** **fruit** **ten** **minutes** **;** **remove** **from** **the** **oven** **and** **fill** **the** **jar** **with**
厨师 这 水果 十 分钟 ; 消除 从 这 烤箱 和 充满 这 罐 和
['bɔɪlɪŋ] ['sɪrəp; 'serəp] .
boiling **sirup** **.**
沸腾 糖浆 .

将水果煮十分钟；从烤箱中取出，将沸腾的糖浆倒入罐中。

[waɪp] [ænd; ənd] [siːl] .
Wipe **and** **seal** **.**
擦拭 和 海豹 .

擦拭并密封。

[pleɪs] [ðə; ði]['dʒɑːrz][ɑːn][ə; eɪ] [bɔːrd] [ænd; ənd] [aʊt] [ʌv; əv][ə; eɪ][dræft][ʌv; əv] [er] .
Place **the** **jars** **on** **a** **board** **and** **out** **of** **a** **draft** **of** **air** **.**
地方 这 罐子 在 一个 木板 和 出去 的 一个 草稿 的 空气 .

将罐子放在木板上，并放在通风良好的地方。

[ɪf] [ðə; ði] [skruː] ['kʌvərz] [ɑːr; ər] [juːst] ['taɪt(ə)n] [ðem; ðəm]['æftər][ðə; ði] [glæs] [hæz; həz] [kuːld] .
If **the** **screw** **covers** **are** **used** **tighten** **them** **after** **the** **glass** **has** **cooled** **.**
如果 这 拧紧 封面 是 用过的 拧紧 他们 后 这 玻璃 有 冷却 .

如果使用螺丝盖，请在玻璃冷却后拧紧。

[lɑːrdʒ] [fruːts] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['piːtʃɪz] , [perz] , [kwɪns] , [kræb] ['æplz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,
Large **fruits** **,** **such** **as** **peaches** **,** **pears** **,** **quinces** **,** **crab** **apples** **,** **etc** **.** **,**
大的 水果 , 这样的 作为 桃子 , 梨 , 榲桲 , 螃蟹 苹果 , ETC . ,

大型水果，例如桃子、梨、榲桲、野苹果等。

[wɪl] [rɪ'kwaɪər] [ə'baʊt] [ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['sɪrəp; 'serəp][tuː; tə] [iːtʃ] [kwɔːrt][dʒɑːr][ʌv; əv] [fruːt] .
will **require** **about** **a** **pint** **of** **sirup** **to** **each** **quart** **jar** **of** **fruit** **.**
将要 要求 关于 一个 品脱 的 糖浆 到 每个 夸脱 罐 的 水果 .

每夸脱装的水果大约需要一品脱糖浆。

[ðə; ði] [smɔːl] [fruːt] [wɪl] [rɪ'kwaɪər][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['oʊvər][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['sɪrəp; 'serəp] .
The **small** **fruit** **will** **require** **a** **little** **over** **half** **a** **pint** **of** **sirup** **.**
这 小的 水果 将要 要求 一个 小的 超过 一半 一个 品脱 的 糖浆 .

这种小水果需要略多于半品脱的糖浆。

[ðə; ði] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ɪn] [i:tʃ] [kwɔ:rt][ʌv; əv]['sɪrəp; 'serəp][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi]['rɛgjəˌleɪtəd, 'rɛgjəˌleɪtɪd]

The	amount	of	sugar	in	each	quart	of	sirup	should	be	regulated
这	数量	的	糖	在	每个	夸脱	的	糖浆	应该	是	受监管

[tu:; tə][su:t][ðə; ði][fru:t][wɪð; wɪθ] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'ti:][ɪz][tu:; tə][bi:; bi] [ju:st] .

to	suit	the	fruit	with	which	it	is	to	be	used	.
到	套装	这	水果	和	哪个	它	是	到	是	用过的	.

每夸脱糖浆中的糖量应根据所搭配的水果进行调整。

[ðə; ði]['deɪtə][ɑ:n][peɪdʒ] - [wɪl] [bi:; bi][ə; eɪ] [gaɪd] .

The	data	on	page	14	will	be	a	guide	.
这	数据	在	页	-	将要	是	一个	指导	.

第 14 页的数据仅供参考。

[ðə; ði] ['kwɑ:ntətiz] ['gɪv(ə)n] [wɪl] [nɑ:t] [meɪk] [ðə; ði][fru:t] ['veri] [swi:t] .

The	quantities	given	will	not	make	the	fruit	very	sweet	.
这	数量	给定	将要	不是	制作	这	水果	非常	甜的	.

按照给出的用量，做出来的水果不会很甜。

[ðə; ði]['kwɑ:ntəti][ʌv; əv] ['ʃʊgər] [meɪ] [bi:; bi] [ɪn'kri:st] [ɔ:r] [dɪ'mɪnɪʃt] [tu:; tə][su:t][ðə; ði] [teɪst] . [-]

The	quantity	of	sugar	may	be	increased	or	diminished	to	suit	the	taste	.	[	21	]
这	数量	的	糖	可能	是	增加	或者	减少	到	套装	这	品尝	.	[	-	]

可以根据个人口味增加或减少糖的用量。[21]

[kænd] [fru:t] [kʊkt] [ɪn] [ə; eɪ] ['wɔ:tər] [bæθ] .

CANNED	FRUIT	COOKED	IN	A	WATER	BATH	.
罐装	水果	煮熟	在	一个	水	洗澡	.

水浴法烹制罐装水果。

[prɪ'per] [ðə; ði] [fru:t] [ænd; ənd]['sɪrəp; 'serəp][æz; əz][fɔ:r; fər] ['kʊkɪŋ] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

Prepare	the	fruit	and	sirup	as	for	cooking	in	the	oven	.
准备	这	水果	和	糖浆	作为	为了	烹饪	在	这	烤箱	.

按照烤箱烹饪的方法准备水果和糖浆。

[fɪl] [ðə; ði]['sterəlaɪzd]['dʒɑ:rz][ænd; ənd][pʊt][ðə; ði]['kʌvərz][ɑ:n] ['lu:sli] .

Fill	the	sterilized	jars	and	put	the	covers	on	loosely	.
充满	这	已灭菌	罐子	和	放	这	封面	在	松散地	.

将消毒过的罐子装满，然后盖上盖子，不要盖紧。

[hæv; həv][ə; eɪ] ['wʊd(ə)n] [ræk] [ɪn][ðə; ði] ['bɑ:təm] [ʌv; əv][ə; eɪ] [wɑ:ʃ] ['bɔɪlər] ([si:] [pi:] . -) .

Have	a	wooden	rack	in	the	bottom	of	a	wash	boiler	(	see	p	.	10	)	.
有	一个	木制的	架子	在	这	底部	的	一个	洗	锅炉	(	看	p	.	-	)	.

在洗涤锅炉底部放置一个木架（见第 10 页）。

[pʊt][ɪn] [ɪ'nʌf] [wɔ:rm]['wɔ:tər][tu:; tə] [kʌm] [tu:; tə][ə'baʊt][fɔ:r] [ɪntʃɪz] [ə'bʌv] [ðə; ði] [ræk] .

Put	in	enough	warm	water	to	come	to	about	4	inches	above	the	rack	.
放	在	足够的	温暖的	水	到	来	到	关于	4	英寸	多于	这	架子	.

倒入足够的温水，使水位高于架子约 4 英寸。

[pleɪs] [ðə; ði] [fɪld] ['dʒɑ:rz][ɪn][ðə; ði]['bɔɪlər] , [bʌt; bət][du:][nɑ:t][let][ðem; ðəm] [tʌtʃ] [wʌn] [ə'nʌðər] .

Place	the	filled	jars	in	the	boiler	,	but	do	not	let	them	touch	one	another	.
地方	这	已填	罐子	在	这	锅炉	,	但	做	不是	让	他们	触碰	一	其他	.

将装满的罐子放入锅炉中，但不要让它们互相接触。

[pæk] [kli:n] [waɪt] ['kɑ:t(ə)n][rægz] , [ɔ:r][pər'hæps] ['betər] , ['kɑ:t(ə)n][roʊp] ,

Pack	clean	white	cotton	rags	,	or	perhaps	better	,	cotton	rope	,
盒	干净的	白色的	棉布	破布	,	或者	也许	更好的	,	棉布	绳索	,

准备一些干净的白色棉布，或者更好的选择是棉绳。

[bɪ'twi:n] [ænd; ənd] [ə'raʊnd] [ðə; ði] ['dʒɑ:rz] [tu:; tə] [prɪ'vent] [ðem; ðəm] [frʌm; frəm] ['straɪkɪŋ] [wʌn] [ə'nʌðər]

between	and	around	the	jars	to	prevent	them	from	striking	one	another
之间	和	大约	这	罐子	到	防止	他们	从	引人注目	一	其他

[wen] [ðə; ði] ['wɔ:tər] [bɪ'gɪnz] [tu:; tə] [bɔɪl] .

when	the	water	begins	to	boil	.
什么时候	这	水	开始	到	熬	.

在罐子之间和周围放置隔板，以防止水沸腾时罐子相互碰撞。

['kʌvər] [ðə; ði] ['bɔɪlər] [ænd; ənd] [let] [ðə; ði] [fru:t] [kʊk] [ten] ['mɪnɪts] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [taɪm] [ðə; ði] ['wɔ:tər]

Cover	the	boiler	and	let	the	fruit	cook	ten	minutes	from	the	time	the	water
覆盖	这	锅炉	和	让	这	水果	厨师	十	分钟	从	这	时间	这	水

[sə'raʊndɪŋ] [ˌaɪ 'ti:] [bɪ'gɪnz] [tu:; tə] [bɔɪl] .

surrounding	it	begins	to	boil	.
周围	它	开始	到	熬	.

盖上锅盖，从周围的水开始沸腾起，让水果煮十分钟。

[drɔ:] [ðə; ði] ['bɔɪlər] [bæk] [ænd; ənd] [teɪk] [ɔ:f] [ðə; ði] ['kʌvər] .

Draw	the	boiler	back	and	take	off	the	cover	.
画	这	锅炉	后退	和	拿	离开	这	覆盖	.

将锅炉拉回并取下盖子。

[wen] [ðə; ði] [sti:m] ['pa:siz] [ɔ:f] [teɪk] [aʊt] [wʌn] [dʒɑ:r] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn]

When	the	steam	passes	off	take	out	one	jar	at	a	time	and	place	in	a	pan
什么时候	这	蒸汽	通过	离开	拿	出去	一	罐	在	一个	时间	和	地方	在	一个	平底锅

[ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] [bɪ'saɪd] [ðə; ði] ['bɔɪlər] ,

of	boiling	water	beside	the	boiler	,
的	沸腾	水	旁	这	锅炉	,

待蒸汽散去后，一次取出一个罐子，放入锅炉旁边的沸水锅中。

[fɪl] [ʌp] [wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['sɪrəp; 'serəp] , [ænd; ənd] [si:l] .

fill	up	with	boiling	sirup	,	and	seal	.
充满	向上	和	沸腾	糖浆	,	和	海豹	.

倒入沸腾的糖浆，密封。

[pʊt] [ðə; ði] ['dʒɑ:rz] [ɑ:n] [ə; eɪ] [bɔ:rd] [ænd; ənd] [du:] [nɑ:t] [let] [koʊld] [er] [bloʊ] [ə'pɑ:n] [ðem; ðəm] .

Put	the	jars	on	a	board	and	do	not	let	cold	air	blow	upon	them	.
放	这	罐子	在	一个	木板	和	做	不是	让	寒冷的	空气	吹	之上	他们	.

将罐子放在木板上，不要让冷空气吹到它们。

[ɪf] [skru:] ['kʌvərz] [ɑ:r; ər] [ju:st] ['taɪt(ə)n] [ðem; ðəm] [wen] [ðə; ði] [glæs] [hæz; həz] [ku:ld] [ænd; ənd]

If	screw	covers	are	used	tighten	them	when	the	glass	has	cooled	and
如果	拧紧	封面	是	用过的	拧紧	他们	什么时候	这	玻璃	有	冷却	和

[kən'træktɪd] .

contracted	.
合同	.

如果使用螺丝盖，请在玻璃冷却收缩后拧紧。

[prə'zɜ:vɪŋ, prɪ'zɜ:vɪŋ, pri:'zɜ:vɪŋ] [fru:t] .

PRESERVING	FRUIT	.
保存	水果	.

水果保藏。

[ɪn] [ðə; ði] [keɪs] [ʌv; əv] [moʊst] [fru:ts] ,

In	the	case	of	most	fruits	,
在	这	案件	的	最多	水果	,

就大多数水果而言，

['kænɪŋ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['ʃʊgər][ɪz][tuː; tə][biː; bi] [prɪ'fɜːrd] [tuː; tə][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ]

canning	with	a	little	sugar	is	to	be	preferred	to	preserving
罐头	和	一个	小的	糖	是	到	是	首选	到	保存

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ][lɑːrdʒ]['kwɑːntəti][ʌv; əv]['ʃʊgər] .

with	a	large	quantity	of	sugar	.
和	一个	大的	数量	的	糖	.

罐装食品时少加糖比罐装食品时加大量糖更好。

[ðer; ðər][ɑːr; ər] , [haʊ'evər] , [sʌm; səm] [fruːts] [ðæt] [ɑːr; ər]['oʊnli] [gʊd] [wen] [prɪ'zɜːrv] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]

There	are	,	however	,	some	fruits	that	are	only	good	when	preserved	with	a
那里	是	,	然而	,	一些	水果	那	是	仅有的	好的	什么时候	保存完好	和	一个

[gʊd] [diːl] [ʌv; əv]['ʃʊgər] .

good	deal	of	sugar	.
好的	交易	的	糖	.

然而，有些水果只有用大量的糖腌制后才好吃。

[ʌv; əv] [kɔːrs] , [sʌtʃ] [ˌprepə'reɪʃnz] [ʌv; əv][fruːt][ɑːr; ər]['oʊnli][dɪ'zaɪərəb(ə)l][fɔːr; fər][ə'keɪʒən(ə)l][juːz] .

Of	course	,	such	preparations	of	fruit	are	only	desirable	for	occasional	use	.
的	课程	,	这样的	准备工作	的	水果	是	仅有的	理想	为了	偶然	使用	.

当然，这种水果制品只适合偶尔食用。

[ðə; ði][fruːts] [best] [ə'dæptɪd][fɔːr; fər][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ][ɑːr; ər] ['strɔːberɪz] , ['saʊər]

The	fruits	best	adapted	for	preserving	are	strawberries	,	sour
这	水果	最好的	改编	为了	保存	是	草莓	,	酸的

['tʃeriːz] , ['saʊər] [plʌmz] , [ænd; ənd] [kwɪns] .

cherries	,	sour	plums	,	and	quinces	.
樱桃	,	酸的	李子	,	和	榅桲	.

最适合做果酱的水果有草莓、酸樱桃、酸李子和榅桲。

[sʌtʃ] [rɪtʃ] [ˌprepə'reɪʃnz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][pʊt][ʌp][ɪn][smɔːl]['dʒɑːrz][ɔːr]['tʌmblərz] .

Such	rich	preparations	should	be	put	up	in	small	jars	or	tumblers	.
这样的	富有的	准备工作	应该	是	放	向上	在	小的	罐子	或者	玻璃杯	.

这种浓郁的菜肴应该装在小罐子或玻璃杯里。

['strɔːberɪz] .

STRAWBERRIES	.
草莓	.

草莓。

[juːz]['iːkwəl] [weɪts] [ʌv; əv]['ʃʊgər][ænd; ənd] ['strɔːberɪz] .

Use	equal	weights	of	sugar	and	strawberries	.
使用	平等的	重量	的	糖	和	草莓	.

使用等量的糖和草莓。

[pʊt][ðə; ði] ['strɔːberɪz] [ɪn][ðə; ði][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ]['ket(ə)l][ɪn] ['leər] , ['sprɪŋklɪŋ] ['ʃʊgər]

Put	the	strawberries	in	the	preserving	kettle	in	layers	,	sprinkling	sugar
放	这	草莓	在	这	保存	壶	在	层	,	洒	糖

['oʊvər] [iːtʃ] ['leɪər] .

over	each	layer	.
超过	每个	层	.

将草莓分层放入果酱锅中，每层都撒上糖。

[ðə; ði][fruːt][ænd; ənd]['ʃʊgər] [ʃʊd; ʃəd][nɑːt][biː; bi] [mɔːr] [ðæn; ðən][fɔːr] [ɪntʃɪz] [diːp] .

The	fruit	and	sugar	should	not	be	more	than	4	inches	deep	.
这	水果	和	糖	应该	不是	是	更多的	比	4	英寸	深的	.

水果和糖的深度不应超过4英寸。

[pleɪs] [ðə; ði]['ket(ə)l][ɑːn][ðə; ði][stoʊv][ænd; ənd] [hiːt] [ðə; ði][fruːt][ænd; ənd]['ʃʊgər] ['sloʊli] [tuː; tə][ðə; ði]

Place	the	kettle	on	the	stove	and	heat	the	fruit	and	sugar	slowly	to	the
地方	这	壶	在	这	火炉	和	热	这	水果	和	糖	缓慢地	到	这

['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .

boiling	point	.
沸腾	观点	.

将水壶放在炉子上，慢慢加热水果和糖，直至沸腾。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [bɔɪl] [skɪm] ['kerfəli] .

When	it	begins	to	boil	skim	carefully	.
什么时候	它	开始	到	熬	撇去	小心	.

水开始沸腾时，小心撇去浮沫。

[bɔɪl] [ten] ['mɪnɪts] , [kaʊntɪŋ] [frʌm; frəm][ðə; ði][taɪm][ðə; ði][fruːt] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə]['bʌb(ə)l] .

Boil	ten	minutes	,	counting	from	the	time	the	fruit	begins	to	bubble	.
熬	十	分钟	,	计数	从	这	时间	这	水果	开始	到	气泡	.

从水果开始冒泡时开始计时，煮十分钟。

[pɔːr] [ðə; ði] [kʊkt] [fruːt]['ɪntuː] ['plætərz] , ['hævɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ə'baʊt][ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː] [ɪntʃɪz] [diːp] .

Pour	the	cooked	fruit	into	platters	,	having	it	about	2	or	3	inches	deep	.
倒	这	煮熟	水果	进入	拼盘	,	拥有	它	关于	2	或者	3	英寸	深的	.

将煮熟的水果倒入盘中，深度约为 2 到 3 英寸。

[pleɪs] [ðə; ði] ['plætərz] [ɪn][ə; eɪ] ['sʌni] ['wɪndoʊ] , [ɪn][æn; ən][ʌn'juːzd; ʌn'juːst] [ruːm] , [fɔːr; fər] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [deɪz] .

Place	the	platters	in	a	sunny	window	,	in	an	unused	room	,	for	three	or	four	days	.
地方	这	拼盘	在	一个	阳光明媚	窗户	,	在	一个	未使用的	房间	,	为了	三	或者	四	天	.

将盘子放在阳光充足的窗台上，或者放在不常用的房间里，放置三四天。

[ɪn] [ðæt] [taɪm] [ðə; ði] [fruːt] [wɪl] [groʊ] [plʌmp] [ænd; ənd][fɜːrm] ,

In	that	time	the	fruit	will	grow	plump	and	firm	,
在	那	时间	这	水果	将要	生长	丰满	和	公司	,

在那段时间里，果实会变得饱满而结实。

[ænd; ənd][ðə; ði]['sɪrəp; 'serəp] [wɪl] ['θɪkən] ['ɔːlmoʊst][tuː; tə][ə; eɪ]['dʒeli] .

and	the	sirup	will	thicken	almost	to	a	jelly	.
和	这	糖浆	将要	加厚	几乎	到	一个	果冻	.

糖浆会变得浓稠，几乎像果冻一样。

[pʊt] [ðɪs] [prɪ'zɜːrv] , [koʊld] , ['ɪntuː]['dʒɑːrz][ɔːr] ['tʌmblərz] .

Put	this	preserve	,	cold	,	into	jars	or	tumblers	.
放	这	保存	,	寒冷的	,	进入	罐子	或者	玻璃杯	.

将冷藏后的果酱装入罐子或玻璃杯中。

[waɪt] ['kʌrənts] .

WHITE	CURRANTS	.
白色的	醋栗	.

白醋栗。

[sɪ'lekt] [lɑːrdʒ] , [fɜːrm] [fruːt] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [stemz] , [ænd; ənd] [proʊ'siːd] [æz; əz][fɔːr; fər] ['strɔːberɪz] .

Select	large	,	firm	fruit	,	remove	the	stems	,	and	proceed	as	for	strawberries	.
选择	大的	,	公司	水果	,	消除	这	茎	,	和	继续	作为	为了	草莓	.

选择个头大、质地硬的果实，去掉果梗，然后按照草莓的处理方法进行处理。

['tʃeriːz] .

CHERRIES	.
樱桃	.

樱桃。

[ðə; ði]['saʊər] ['tʃeriːz] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['ɜːrli] ['rɪtʃmənd] [ænd; ənd] [ˌmɔntmə'rensi] , [ɑːr; ər][best][fɔːr; fər]

The	sour	cherries	,	such	as	Early	Richmond	and	Montmorency	,	are	best	for
这	酸的	樱桃	，这样的		作为	早期的	里士满	和	蒙莫朗西	，	是	最好的	为了

[ðɪs] [prɪ'zɜːrv] .

this	preserve	.
这	保存	.

酸樱桃，例如 Early Richmond 和 Montmorency，最适合制作这种果酱。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [stemz] [ænd; ənd] [stoʊnz] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['tʃeriːz] [ænd; ənd] [proʊ'siːd][æz; əz][fɔːr; fər]

Remove	the	stems	and	stones	from	the	cherries	and	proceed	as	for
消除	这	茎	和	石头	从	这	樱桃	和	继续	作为	为了

['strɔːberi] [prɪ'zɜːrv] . [-]

strawberry	preserve	.	[	22	]
草莓	保存	.	[	-	]

去除樱桃的梗和核，然后按照制作草莓果酱的方法进行处理。[22]

['tʃeriːz] [prɪ'zɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['kɜːrənt] [dʒuːs] .

CHERRIES	PRESERVED	WITH	CURRANT	JUICE	.
樱桃	保存完好	和	黑醋栗	汁	.

用醋栗汁腌制的樱桃。

- [kwɔːts] [ʌv; əv] ['tʃeriːz] .

12	quarts	of	cherries	.
-	夸脱	的	樱桃	.

12夸脱樱桃。

[θriː] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['kʌrənts] .

3	quarts	of	currants	.
3	夸脱	的	醋栗	.

3夸脱醋栗。

[ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

2	quarts	of	sugar	.
2	夸脱	的	糖	.

2夸脱糖。

[pʊt][ðə; ði] ['kʌrənts] [ɪn][ðə; ði][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ]['ket(ə)l][ænd; ənd][ɑːn][ðə; ði]['faɪər] .

Put	the	currants	in	the	preserving	kettle	and	on	the	fire	.
放	这	醋栗	在	这	保存	壶	和	在	这	火	.

将葡萄干放入腌制锅中，放在火上烤制。

[wen] [ðeɪ] [bɔɪl] [ʌp] [krʌʃ] [ðem; ðəm][ænd; ənd] [streɪn] [θruː] [tʃiːz] [klɔːθ] , ['presɪŋ] [aʊt] [ɔːl] [ðə; ði][dʒuːs] .

When	they	boil	up	crush	them	and	strain	through	cheese	cloth	,	pressing	out	all	the	juice	.
什么时候	他们	熬	向上	压碎	他们	和	拉紧	通过	奶酪	布	，	紧迫	出去	全部	这	汁	.

煮沸后捣碎，用纱布过滤，挤出所有汁液。

[stem] [ænd; ənd] [stoʊn] [ðə; ði] ['tʃeriːz] , ['biːɪŋ] ['kerf(ə)l] [tuː; tə] [seɪv] [ɔːl][ðə; ði][dʒuːs] .

Stem	and	stone	the	cherries	,	being	careful	to	save	all	the	juice	.
干	和	石头	这	樱桃	，	存在	小心	到	节省	全部	这	汁	.

去掉樱桃的蒂和核，注意保留所有的汁液。

[pʊt][ðə; ði] ['tʃeriːz] , [fruːt][dʒuːs] , [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [ɪn][ðə; ði][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ]['ket(ə)l] .

Put	the	cherries	,	fruit	juice	,	and	sugar	in	the	preserving	kettle	.
放	这	樱桃	，	水果	汁	，	和	糖	在	这	保存	壶	.

将樱桃、果汁和糖放入果酱锅中。

[hiːt] [tuː; tə][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ænd; ənd] [skɪm] ['kerfəli] .

Heat	to	the	boiling	point	and	skim	carefully	.
热	到	这	沸腾	观点	和	撇去	小心	.

加热至沸腾后，小心撇去浮沫。

[bɔɪl] [fɔːr; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] .

Boil	**for**	**twenty**	**minutes**	**.**
熬	为了	二十	分钟	.

煮沸二十分钟。

[pʊt] [ɪn] ['sterəlaɪzd] ['dʒɑːrz] [ɔːr] ['tʌmblərz] .

Put	**in**	**sterilized**	**jars**	**or**	**tumblers**	**.**
放	在	已灭菌	罐子	或者	玻璃杯	.

放入已消毒的罐子或杯子中。

[ðɪs] ['gɪvz] [æn; ən] ['æsɪd] [prɪ'zɜːrv] .

This	**gives**	**an**	**acid**	**preserve**	**.**
这	给予	一个	酸	保存	.

这样就形成了一种酸性防腐剂。

[ðə; ði] ['ʃʊgər] [meɪ] [biː; bi] ['dʌbld] [ɪf] ['rɪtʃər] [prɪ'zɜːrv] [ɑːr; ər] [dɪ'zaɪrd] .

The	**sugar**	**may**	**be**	**doubled**	**if**	**richer**	**preserves**	**are**	**desired**	**.**
这	糖	可能	是	双倍	如果	更富有	果酱	是	想要的	.

如果想要更浓郁的果酱，可以将糖的用量加倍。

[plʌm] [prɪ'zɜːrv] .

PLUM	**PRESERVE**	**.**
李子	保存	.

李子果酱。

[fɔːr] [kwɔːts] [ʌv; əv] [griːn] ['geɪdʒɪz] .

4	**quarts**	**of**	**green**	**gages**	**.**
4	夸脱	的	绿色的	量规	.

4夸脱绿色量规。

[ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

2	**quarts**	**of**	**sugar**	**.**
2	夸脱	的	糖	.

2夸脱糖。

[wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] ['wɔːtər] .

1	**pint**	**of**	**water**	**.**
1	品脱	的	水	.

1品脱水。

[prɪk] [ðə; ði] [fruːt] [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] [prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ] ['ket(ə)l] .

Prick	**the**	**fruit**	**and**	**put**	**it**	**in**	**a**	**preserving**	**kettle**	**.**
刺	这	水果	和	放	它	在	一个	保存	壶	.

用叉子在水果上扎几个孔，然后放入腌制罐中。

['kʌvər] ['dʒenərəsli] [wɪð; wɪθ] [koʊld] ['wɔːtər] .

Cover	**generously**	**with**	**cold**	**water**	**.**
覆盖	慷慨地	和	寒冷的	水	.

用冷水充分浸没。

[hiːt] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ænd; ənd] [bɔɪl] ['dʒentli] [fɔːr; fər] [faɪv] ['mɪnɪts] .

Heat	**to**	**the**	**boiling**	**point**	**and**	**boil**	**gently**	**for**	**five**	**minutes**	**.**
热	到	这	沸腾	观点	和	熬	轻轻地	为了	五	分钟	.

加热至沸腾，然后小火煮五分钟。

[dreɪn] [wel] .

Drain	**well**	**.**
流走	出色地	.

排水良好。

[pʊt][ðə; ði]['ʃʊgər][ænd; ənd]['wɔːtər][ɪn][ə; eɪ][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ]['ket(ə)l][ænd; ənd][stɜːr]['oʊvər]
Put **the** **sugar** **and** **water** **in** **a** **preserving** **kettle** **and** **stir** **over**
放 这 糖 和 水 在 一个 保存 壶 和 搅拌 超过
[ðə; ði]['faɪər][ʌn'tɪl][ðə; ði]['ʃʊgər][ɪz][dɪ'zɑːlvd] .
the **fire** **until** **the** **sugar** **is** **dissolved** **.**
这 火 直到 这 糖 是 溶解 .

将糖和水放入罐中，用火搅拌，直到糖溶解。

[bɔɪl][faɪv]['mɪnɪts] , ['skɪmɪŋ][wel] .
Boil **five** **minutes** **,** **skimming** **well** **.**
熬 五 分钟 , 撇脂 出色地 .

煮沸五分钟，撇去浮沫。

[pʊt][ðə; ði][dreɪnd][griːn]['geɪdʒɪz][ɪn][ðɪs]['sɪrəp; 'serəp][ænd; ənd][kʊk]['dʒentli][fɔːr; fər]['twenti]
Put **the** **drained** **green** **gages** **in** **this** **sirup** **and** **cook** **gently** **for** **twenty**
放 这 排水 绿色的 量规 在 这 糖浆 和 厨师 轻轻地 为了 二十
['mɪnɪts] .
minutes **.**
分钟 .

将沥干水分的青梅放入糖浆中，小火慢煮二十分钟。

[pʊt][ɪn]['sterəlaɪzd]['dʒɑːrz] .
Put **in** **sterilized** **jars** **.**
放 在 已灭菌 罐子 .

放入已消毒的罐子中。

['ʌðər][plʌmz][meɪ][biː; bi][prɪ'zɜːrv][ɪn][ðə; ði][seɪm]['mænər] .
Other **plums** **may** **be** **preserved** **in** **the** **same** **manner** **.**
其他 李子 可能 是 保存完好 在 这 相同的 方式 .

其他品种的李子也可以用同样的方法保存。

[ðə; ði][skɪnz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][rɪ'muːvd][frʌm; frəm][waɪt][plʌmz] .
The **skins** **should** **be** **removed** **from** **white** **plums** **.**
这 皮肤 应该 是 已移除 从 白色的 李子 .

白李子的皮应该去掉。

[kwɪns] .
QUINCES **.**
榲桲 .

十五岁。

[fɔːr][kwɔːts][ʌv; əv][peəd] , ['kwɔːrtərd] , [ænd; ənd][kɔːrd][kwɪns] .
4 **quarts** **of** **pared** **,** **quartered** **,** **and** **cored** **quinces** **.**
4 夸脱 的 精简 , 四分 , 和 核心 榲桲 .

4夸脱去皮、切成四瓣、去核的榲桲。

[ˌtuː'tuː][kwɔːts][ʌv; əv]['ʃʊgər] .
2 **quarts** **of** **sugar** **.**
2 夸脱 的 糖 .

2夸脱糖。

[wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv]['wɔːtər] .
1 **quart** **of** **water** **.**
1 夸脱 的 水 .

1夸脱水。

[bɔɪl][ðə; ði][fruːt][ɪn][klɪr]['wɔːtər][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['tendər] , [ðen][skɪm][aʊt][ænd; ənd][dreɪn] .
Boil **the** **fruit** **in** **clear** **water** **until** **it** **is** **tender** **,** **then** **skim** **out** **and** **drain** **.**
熬 这 水果 在 清除 水 直到 它 是 投标 , 然后 撇去 出去 和 流走 .

将水果放入清水中煮至软烂，然后撇去浮沫并沥干水分。

[pʊt][ðə; ði][ˌtuːˈtuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv]['wɔːtər][ɪn][ðə; ði]

Put	the	2	quarts	of	sugar	and	1	quart	of	water	in	the
放	这	2	夸脱	的	糖	和	1	夸脱	的	水	在	这

[prə'zɜːvɪŋ, prɪ'zɜːvɪŋ, priː'zɜːvɪŋ]['ket(ə)l] ;

preserving	kettle	;
保存	壶	;

将 2 夸脱糖和 1 夸脱水放入腌制锅中；

[stɜːr][ʌn'tɪl][ðə; ði]['ʃʊgər][ɪz] [dɪ'zɑːlvd] .

stir	until	the	sugar	is	dissolved	.
搅拌	直到	这	糖	是	溶解	.

搅拌至糖完全溶解。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [hiːt] ['sloʊli] [tuː; tə][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .

Let	it	heat	slowly	to	the	boiling	point	.
让	它	热	缓慢地	到	这	沸腾	观点	.

慢慢加热至沸点。

[skɪm] [wel] [ænd; ənd][bɔɪl][fɔːr; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] .

Skim	well	and	boil	for	twenty	minutes	.
撇去	出色地	和	熬	为了	二十	分钟	.

撇去浮沫，煮沸二十分钟。

[pɔːr] [wʌn] - [hæf][ʌv; əv][ðə; ði]['sɪrəp; 'serəp]['ɪntuː][ə; eɪ]['sekənd]['ket(ə)l] .

Pour	one	-	half	of	the	sirup	into	a	second	kettle	.
倒	一	-	一半	的	这	糖浆	进入	一个	第二	壶	.

将一半糖浆倒入第二个锅中。

[pʊt][wʌn] - [hæf][ʌv; əv][ðə; ði] [kʊkt] [ænd; ənd] [dreɪnd] [fruːt]['ɪntuː] [iːtʃ] ['ket(ə)l] .

Put	one	-	half	of	the	cooked	and	drained	fruit	into	each	kettle	.
放	一	-	一半	的	这	煮熟	和	排水	水果	进入	每个	壶	.

将一半煮熟沥干的水果放入每个水壶中。

['sɪmər] ['dʒentli][fɔːr; fər][hæf][æn; ən]['aʊər] , [ðen] [pʊt][ɪn]['sterəlaɪzd]['dʒɑːrz] .

Simmer	gently	for	half	an	hour	,	then	put	in	sterilized	jars	.
煨	轻轻地	为了	一半	一个	小时	,	然后	放	在	已灭菌	罐子	.

小火慢炖半小时，然后装入已消毒的罐子中。

[ðə; ði]['wɔːtər][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði][fruːt][wʌz; wəz] [bɔɪld] [kæn; kən][biː; bi][juːst][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['perɪŋz] ,

The	water	in	which	the	fruit	was	boiled	can	be	used	with	the	parings	,
这	水	在	哪个	这	水果	曾是	煮沸	能	是	用过的	和	这	配对	,

煮水果的水可以用来煮果皮。

['kɔrz] , [ænd; ənd] ['nɑːrli] [fruːt][tuː; tə] [meɪk] ['dʒeli] .

cores	,	and	gnarly	fruit	to	make	jelly	.
核心	,	和	粗糙的	水果	到	制作	果冻	.

果核和形状奇特的果实可以用来做果冻。

[fruːt] [pjʊ'reɪz] .

FRUIT	PURÉES	.
水果	果泥	.

果泥。

[pjʊ'reɪz][ʌv; əv][fruːt][ɑːr; ər][ɪn][ðə; ði]['neɪtʃər][ʌv; əv] ['mɑːrməleɪd] , [bʌt; bət] [ðeɪ] [ɑːr; ər][nɑːt] [kʊkt]

Purées	of	fruit	are	in	the	nature	of	marmalades	,	but	they	are	not	cooked
果泥	的	水果	是	在	这	自然	的	果酱	,	但	他们	是	不是	煮熟

[soʊ] [lɔːŋ] ,

so	long	,
所以	长的	,

果泥的性质与果酱类似，但烹煮时间没有那么长。

[ænd; ənd][soʊ] [rɪ'teɪn] [mɔːr] [ʌv; əv][ðə; ði]['næʧ(ə)rəl]['fleɪvər][ʌv; əv][ðə; ði][fruːt] . [-]

and	so	retain	more	of	the	natural	flavor	of	the	fruit	.	[	23	]
和	所以	保持	更多的	的	这	自然的	味道	的	这	水果	.	[	-	]

因此能更好地保留水果的天然风味。[23]

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] [pər'tɪkjələrli] [naɪs] [weɪ] [tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] [ðə; ði] [smɔːl] , ['siːdi] [fruːts] ,

This	is	a	particularly	nice	way	to	preserve	the	small	,	seedy	fruits	,
这	是	一个	特别	好的	方式	到	保存	这	小的	,	肮脏的	水果	,

这是一种特别好的保存小型多籽水果的方法。

[wɪtʃ] [ɑːr; ər][tuː; tə][biː; bi] [juːst] [ɪn] ['pudiŋz] , [keɪk] , [ænd; ənd]['froʊz(ə)n] [dɪ'zɜːrts] .

which	are	to	be	used	in	puddings	,	cake	,	and	frozen	desserts	.
哪个	是	到	是	用过的	在	布丁	,	蛋糕	,	和	冷冻	甜点	.

这些产品将用于制作布丁、蛋糕和冷冻甜点。

[friː] [ðə; ði][fruːt][frʌm; frəm] [liːvz] , [stemz] , [ænd; ənd] [dɪ'keɪd] ['pɔːʃənz] .

Free	the	fruit	from	leaves	,	stems	,	and	decayed	portions	.
自由的	这	水果	从	树叶	,	茎	,	和	腐烂的	部分	.

将果实上的叶子、茎和腐烂部分去除。

['piːtʃɪz] [ænd; ənd] [plʌmz] [ʃʊd; ʃəd][hæv; həv][ðə; ði][skɪnz][ænd; ənd] [stoʊnz] [rɪ'muːvd] .

Peaches	and	plums	should	have	the	skins	and	stones	removed	.
桃子	和	李子	应该	有	这	皮肤	和	石头	已移除	.

桃子和李子应该去皮去核。

[rʌb] [ðə; ði][fruːt] [θruː] [ə; eɪ][ˌpjʊ'reɪ] [sɪv] .

Rub	the	fruit	through	a	purée	sieve	.
擦	这	水果	通过	一个	菜泥	筛	.

将水果揉搓过果泥筛。

[tuː; tə] [iːtʃ] [kwɔːrt][ʌv; əv][ðə; ði] [streɪnd] [fruːt][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

To	each	quart	of	the	strained	fruit	add	a	pint	of	sugar	.
到	每个	夸脱	的	这	紧张	水果	添加	一个	品脱	的	糖	.

每夸脱滤出的果浆中加入一品脱糖。

[pæk] [ɪn]['sterəlaɪzd]['dʒɑːrz] .

Pack	in	sterilized	jars	.
盒	在	已灭菌	罐子	.

装入已消毒的玻璃罐中。

[pʊt][ðə; ði]['kʌvərz] ['luːsli] [ɑːn][ðə; ði]['dʒɑːrz] .

Put	the	covers	loosely	on	the	jars	.
放	这	封面	松散地	在	这	罐子	.

把盖子松松地盖在罐子上。

[pleɪs] [ðə; ði]['dʒɑːrz][ɑːn][ðə; ði] [ræk] [ɪn][ðə; ði]['bɔɪlər] .

Place	the	jars	on	the	rack	in	the	boiler	.
地方	这	罐子	在	这	架子	在	这	锅炉	.

将罐子放在锅炉内的架子上。

[pɔːr] [ɪn] [ɪ'nʌf] [koʊld]['wɔːtər][tuː; tə] [kʌm] [hæf] [weɪ] [ʌp][ðə; ði][saɪdz][ʌv; əv][ðə; ði]['dʒɑːrz] .

Pour	in	enough	cold	water	to	come	half	way	up	the	sides	of	the	jars	.
倒	在	足够的	寒冷的	水	到	来	一半	方式	向上	这	侧面	的	这	罐子	.

倒入足够的冷水，使水位达到罐子侧面的一半。

[hiːt] ['grædʒuəli][tuː; tə][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ænd; ənd][bɔɪl] ['θɜːrti] ['mɪnɪts] ,

Heat	gradually	to	the	boiling	point	and	boil	thirty	minutes	,
热	逐步地	到	这	沸腾	观点	和	熬	三十	分钟	,

慢慢加热至沸腾，煮沸三十分钟。

[kaʊntɪŋ] [frʌm; frəm][ðə; ði][taɪm] [wen] [ðə; ði]['wɔːtər] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['bʌb(ə)l] .

counting	from	the	time	when	the	water	begins	to	bubble	.
计数	从	这	时间	什么时候	这	水	开始	到	气泡	.

从水开始冒泡的时候开始计时。

[hæv; həv][sʌm; səm] ['bɔɪlɪŋ] ['sɪrəp; 'serəp] ['redi] .

Have	some	boiling	sirup	ready	.
有	一些	沸腾	糖浆	准备好	.

准备一些沸腾的糖浆。

[æz; əz] [iːtʃ] [dʒɑːr][ɪz]['teɪkən][frʌm; frəm][ðə; ði]['bɔɪlər] [pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ][pæn][ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər]

As	each	jar	is	taken	from	the	boiler	put	it	in	a	pan	of	hot	water
作为	每个	罐	是	已采取	从	这	锅炉	放	它	在	一个	平底锅	的	热的	水

[ænd; ənd] [fɪl] [ʌp][wɪð; wɪθ][ðə; ði][hɑːt]['sɪrəp; 'serəp] .

and	fill up	with	the	hot	sirup	.
和	充满 向上	和	这	热的	糖浆	.

将每个罐子从锅炉中取出后，放入一锅热水中，然后倒入热糖浆。

[siːl] [æt; ət][wʌns] .

Seal	at	once	.
海豹	在	一次	.

立即密封。

['mɑːrməleɪd] .

MARMALADES	.
果酱	.

果酱。

['mɑːrməleɪd] [rɪ'kwaɪər] [greɪt] [ker] [waɪl] ['kʊkɪŋ] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][noʊ] ['mɔɪstʃər] [ɪz] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði]

Marmalades	require	great	care	while	cooking	because	no	moisture	is	added	to	the
果酱	要求	伟大的	关心	尽管	烹饪	因为	不	水分	是	额外	到	这

[fruːt][ænd; ənd] ['ʃʊgər] .

fruit	and	sugar	.
水果	和	糖	.

制作果酱时需要格外小心，因为水果和糖中不能添加任何水分。

[ɪf] [ðə; ði] ['mɑːrməleɪd] [ɪz] [meɪd] [frʌm; frəm] ['beriz] [ðə; ði][fruːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [rʌbd] [θruː] [ə; eɪ]

If	the	marmalade	is	made	from	berries	the	fruit	should	be	rubbed	through	a
如果	这	果酱	是	制成	从	浆果	这	水果	应该	是	摩擦	通过	一个

[sɪv] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [siːdz] .

sieve	to	remove	the	seeds	.
筛	到	消除	这	种子	.

如果果酱是用浆果制成的，应该将水果用筛子筛一下，去除籽。

[ɪf] [lɑːrdʒ][fruːt][ɪz] [juːst] [hæv; həv][ˌaɪ 'tiː] [wɑːʃt] , [peəd] , [kɔːrd] , [ænd; ənd] ['kwɔːrtərd] .

If	large	fruit	is	used	have	it	washed	,	pared	,	cored	,	and	quartered	.
如果	大的	水果	是	用过的	有	它	洗过	,	精简	,	核心	,	和	四分	.

如果使用较大的水果，则需将其洗净、削皮、去核、切成四瓣。

['meʒər] [ðə; ði][fruːt][ænd; ənd]['ʃʊgər] , [ə'laʊɪŋ] [wʌn][paɪnt][ʌv; əv]['ʃʊgər][tuː; tə] [iːtʃ] [kwɔːrt][ʌv; əv]

Measure	the	fruit	and	sugar	,	allowing	one	pint	of	sugar	to	each	quart	of
措施	这	水果	和	糖	,	允许	一	品脱	的	糖	到	每个	夸脱	的

[fruːt] .

fruit	.
水果	.

称量水果和糖，每夸脱水果配一品脱糖。

[rɪns] [ðə; ði][prə'zɜːvɪŋ, prɪ'zɜːvɪŋ, priː'zɜːvɪŋ]['ket(ə)l][wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər] [ðæt] [ðer; ðər] [meɪ] [biː; bi][ə; eɪ]

Rinse	the	preserving	kettle	with	cold	water	that	there	may	be	a
冲洗	这	保存	壶	和	寒冷的	水	那	那里	可能	是	一个

[slaɪt] [koʊt][ʌv; əv] ['mɔɪstʃər] [ɑːn][ðə; ði][saɪdz][ænd; ənd] ['bɑːtəm] .

slight	coat	of	moisture	on	the	sides	and	bottom	.
轻微	外套	的	水分	在	这	侧面	和	底部	.

用冷水冲洗保鲜壶，壶身侧面和底部可能会有一层薄薄的水汽。

[pʊt] ['ɔ:ltərnət] ['leər] [ʌv; əv][fru:t][ænd; ənd]['ʃʊgər][ɪn][ðə; ði]['ket(ə)l] , ['hævɪŋ] [ðə; ði][fɜ:rst]['leɪər] [fru:t] .

Put	**alternate**	**layers**	**of**	**fruit**	**and**	**sugar**	**in**	**the**	**kettle**	**,**	**having**	**the**	**first**	**layer**	**fruit**	**.**
放	备用	层	的	水果	和	糖	在	这	壶	,	拥有	这	第一的	层	水果	.

在锅里交替放入水果和糖，最下面一层放水果。

[hi:t] ['sloʊli] , ['stɜ:rɪŋ] ['fri:kwəntli] .

Heat	**slowly**	**,**	**stirring**	**frequently**	**.**
热	缓慢地	,	搅拌	频繁地	.

小火加热，并经常搅拌。

[waɪl] ['stɜ:rɪŋ] , [breɪk] [ʌp][ðə; ði][fru:t][æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz]['pɑ:səb(ə)l] .

While	**stirring**	**,**	**break**	**up**	**the**	**fruit**	**as**	**much**	**as**	**possible**	**.**
尽管	搅拌	,	休息	向上	这	水果	作为	很多	作为	可能的	.

搅拌时，尽量将水果搅碎。

[kʊk] [ə'baʊt] [tu:] ['aʊərz] , [ðen] [pʊt][ɪn][smɔ:l]['sterəlaɪzd]['dʒɑ:rz] .

Cook	**about**	**two**	**hours**	**,**	**then**	**put**	**in**	**small**	**sterilized**	**jars**	**.**
厨师	关于	二	小时	,	然后	放	在	小的	已灭菌	罐子	.

煮约两小时，然后装入已消毒的小罐子中。

[fru:t] [prɪ'zɜ:rv] [ɪn] [greɪp] [dʒu:s] .

FRUIT	**PRESERVED**	**IN**	**GRAPE**	**JUICE**	**.**
水果	保存完好	在	葡萄	汁	.

葡萄汁腌制水果。

['eni] [kaɪnd][ʌv; əv][fru:t][kæn; kən][bi:; bi] [prɪ'zɜ:rv] [baɪ] [ðɪs] ['meθəd] , [bʌt; bət][ˌaɪ 'ti:][ɪz] [pər'tɪkjələrli]

Any	**kind**	**of**	**fruit**	**can**	**be**	**preserved**	**by**	**this**	**method**	**,**	**but**	**it**	**is**	**particularly**
任何	种类	的	水果	能	是	保存完好	经过	这	方法	,	但	它	是	特别

[gʊd] [fɔ:r; fər] ['æplz] ,

good	**for**	**apples**	**,**
好的	为了	苹果	,

任何种类的水果都可以用这种方法保存，但对苹果尤其有效。

[perz] , [ænd; ənd] [swi:t] [plʌmz] .

pears	**,**	**and**	**sweet**	**plums**	**.**
梨	,	和	甜的	李子	.

梨和甜李子。

[noʊ] ['ʃʊgər] [ni:d] [bi:; bi] [ju:st] [ɪn] [ðɪs] ['prɑ:ses] .

No	**sugar**	**need**	**be**	**used**	**in**	**this**	**process**	**.**
不	糖	需要	是	用过的	在	这	过程	.

此过程中无需使用糖。

[bɔɪl][sɪks] [kwɔ:ts] [ʌv; əv] [greɪp] [dʒu:s][ɪn][æn; ən]['oʊpən][prə'zɝ:vɪŋ, prɪ'zɝ:vɪŋ, pri:'zɝ:vɪŋ]['ket(ə)l] ,

Boil	**6**	**quarts**	**of**	**grape**	**juice**	**in**	**an**	**open**	**preserving**	**kettle**	**,**
熬	6	夸脱	的	葡萄	汁	在	一个	打开	保存	壶	,

在敞口的罐装食品锅中煮沸6夸脱葡萄汁，

[ʌn'tɪl][ˌaɪ 'ti:][ɪz] [rɪ'djʊst] [tu:; tə][fɔ:r] [kwɔ:ts] .

until	**it**	**is**	**reduced**	**to**	**4**	**quarts**	**.**
直到	它	是	减少	到	4	夸脱	.

直到减少到 4 夸脱。

[hæv; həv][ðə; ði][fru:t] [wɑ:ʃt] [ænd; ənd] [peəd] , [ænd; ənd] , [ɪf] ['æplz] [ɔ:r] [perz] , ['kwɔ:rtərd]

Have	**the**	**fruit**	**washed**	**and**	**pared**	**,**	**and**	**,**	**if**	**apples**	**or**	**pears**	**,**	**quartered**
有	这	水果	洗过	和	精简	,	和	,	如果	苹果	或者	梨	,	四分

[ænd; ənd] [kɔ:rd] .

and	**cored**	**.**
和	核心	.

将水果洗净去皮，如果是苹果或梨，则切成四瓣并去核。

[pʊt][ðə; ði] [prɪ'perd] [fruːt][ɪn][ə; eɪ][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ]['ket(ə)l][ænd; ənd]['kʌvər] ['dʒenərəsli]

Put	the	prepared	fruit	in	a	preserving	kettle	and	cover	generously
放	这	准备	水果	在	一个	保存	壶	和	覆盖	慷慨地

[wɪð; wɪθ][ðə; ði] [bɔɪld] [greɪp] [dʒuːs] .

with	the	boiled	grape	juice	.
和	这	煮沸	葡萄	汁	.

将处理好的水果放入果酱锅中，并倒入足量的煮沸的葡萄汁，完全覆盖水果。

[bɔɪl]['dʒentli][ʌn'tɪl][ðə; ði][fruːt][ɪz] [klɪr] [ænd; ənd]['tendər] , [ðen] [pʊt][ɪn]['sterəlaɪzd]['dʒɑːrz] .

Boil	gently	until	the	fruit	is	clear	and	tender	,	then	put	in	sterilized	jars	.
熬	轻轻地	直到	这	水果	是	清除	和	投标	,	然后	放	在	已灭菌	罐子	.

小火煮至水果透明软嫩，然后装入消毒过的罐子中。

[bɔɪld] ['saɪdər] .

BOILED	CIDER	.
煮沸	苹果酒	.

煮苹果酒。

[wen] [ðə; ði]['æp(ə)l][krɑːp][ɪz] [ə'bʌndənt] [ænd; ənd][ə; eɪ][lɑːrdʒ]['kwɑːntəti][ʌv; əv]['saɪdər][ɪz] [meɪd] ,

When	the	apple	crop	is	abundant	and	a	large	quantity	of	cider	is	made	,
什么时候	这	苹果	庄稼	是	丰富	和	一个	大的	数量	的	苹果酒	是	制成	,

当苹果丰收并酿造大量苹果酒时，

[ðə; ði] ['haʊskiːpər] [wɪl] [faɪnd][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][hɜːr; hər] [əd'væntɪdʒ] [tuː; tə][pʊt][ʌp][ə; eɪ] ['dʒenərəs] [sə'plaɪ]

the	housekeeper	will	find	it	to	her	advantage	to	put	up	a	generous	supply
这	管家	将要	寻找	它	到	她	优势	到	放	向上	一个	慷慨的	供应

[ʌv; əv] [bɔɪld] ['saɪdər] .

of	boiled	cider	.
的	煮沸	苹果酒	.

管家如果能储备充足的煮苹果酒，对她来说是有利的。

[sʌtʃ] ['saɪdər] ['greɪtli] [im'pruːvz] [mɪns] - [miːt] ,

Such	cider	greatly	improves	mince	-	meat	,
这样的	苹果酒	非常	改善	剁碎	-	肉	,

这种苹果酒能大大提升肉馅的口感。

[ænd; ənd][kæn; kən][biː; bi] [juːst] [æt; ət] ['eni] [taɪm] [ʌv; əv][ðə; ði] [jɪr] [tuː; tə] [meɪk] ['saɪdər]['æp(ə)l] [sɔːs] .

and	can	be	used	at	any	time	of	the	year	to	make	cider	apple	sauce	.
和	能	是	用过的	在	任何	时间	的	这	年	到	制作	苹果酒	苹果	酱	.

一年四季都可以用来制作苹果酒苹果酱。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['ɔːlsoʊ][ə; eɪ] [gʊd] ['selɪŋ] ['ɑːrtɪk(ə)l] .

It	is	also	a	good	selling	article	.
它	是	还	一个	好的	销售	文章	.

这也是一篇很好的推销文章。

[ðə; ði]['saɪdər][fɔːr; fər] ['bɔɪlɪŋ] [mʌst; məst][biː; bi] ['pɜːrfɪktli] [freʃ] [ænd; ənd] [swiːt] .

The	cider	for	boiling	must	be	perfectly	fresh	and	sweet	.
这	苹果酒	为了	沸腾	必须	是	完美	新鲜的	和	甜的	.

用来煮沸的苹果酒必须非常新鲜香甜。

[pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ][lɑːrdʒ] , ['oʊpən][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ]['ket(ə)l][ænd; ənd][bɔɪl] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz]

Put	it	in	a	large	,	open	preserving	kettle	and	boil	until	it	is
放	它	在	一个	大的	,	打开	保存	壶	和	熬	直到	它	是

[rɪ'djʊst] [wʌn] - [hæf] . [-]

reduced	one	-	half	.	[	24	]
减少	一	-	一半	.	[	-	]

将其放入一个大的敞口罐中煮沸，直到减少一半。[24]

[skɪm] ['friːkwəntli] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Skim	frequently	while	boiling	.
撇去	频繁地	尽管	沸腾	.

煮沸过程中要经常撇去浮沫。

[duː][nɑːt][hæv; həv][ðə; ði]['ket(ə)l] [mɔːr] [ðæn; ðən] [tuː] - [θɜːrd] [fʊl] .

Do	not	have	the	kettle	more	than	two	-	thirds	full	.
做	不是	有	这	壶	更多的	比	二	-	三分之一	满的	.

水壶里的水不要超过三分之二。

[pʊt][ɪn] ['bɔtlz] [ɔːr][stoʊn][dʒʌgz] .

Put	in	bottles	or	stone	jugs	.
放	在	瓶子	或者	石头	水罐	.

装入瓶子或石罐中。

['saɪdər]['æp(ə)l] [sɔːs] .

CIDER	APPLE	SAUCE	.
苹果酒	苹果	酱	.

苹果酒苹果酱。

[faɪv] [kwɔːts] [ʌv; əv] [bɔɪld] ['saɪdər] .

5	quarts	of	boiled	cider	.
5	夸脱	的	煮沸	苹果酒	.

5夸脱煮沸的苹果酒。

[eɪt] [kwɔːts] [ʌv; əv] [peəd] , ['kwɔːrtərd] , [ænd; ənd] [kɔːrd] [swiːt] ['æplz] .

8	quarts	of	pared	,	quartered	,	and	cored	sweet	apples	.
8	夸脱	的	精简	,	四分	,	和	核心	甜的	苹果	.

8夸脱去皮、切块、去核的甜苹果。

[pʊt][ðə; ði][fruːt][ɪn][ə; eɪ][lɑːrdʒ][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ]['ket(ə)l][ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ][ðə; ði]

Put	the	fruit	in	a	large	preserving	kettle	and	cover	with	the
放	这	水果	在	一个	大的	保存	壶	和	覆盖	和	这

[bɔɪld] ['saɪdər] .

boiled	cider	.
煮沸	苹果酒	.

将水果放入一个大的果酱锅中，然后用煮沸的苹果酒覆盖。

[kʊk] ['sloʊli] [ʌn'tɪl][ðə; ði] ['æplz] [ɑːr; ər] [klɪr] [ænd; ənd]['tendər] .

Cook	slowly	until	the	apples	are	clear	and	tender	.
厨师	缓慢地	直到	这	苹果	是	清除	和	投标	.

小火慢煮，直到苹果变得透明软嫩。

[tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːrnɪŋ] , [pleɪs] [ðə; ði]['ket(ə)l][ɑːn][æn; ən]['aɪərn]['traɪpɑːd][ɔːr] [rɪŋ] .

To	prevent	burning	,	place	the	kettle	on	an	iron	tripod	or	ring	.
到	防止	燃烧	,	地方	这	壶	在	一个	铁	三脚架	或者	戒指	.

为防止烧焦，请将水壶放在铁三脚架或铁环上。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [rɪ'kwaɪər][frʌm; frəm] [tuː] [tuː; tə] [θriː] ['aʊərz][tuː; tə] [kʊk] [ðə; ði] ['æplz] .

It	will	require	from	two	to	three	hours	to	cook	the	apples	.
它	将要	要求	从	二	到	三	小时	到	厨师	这	苹果	.

煮苹果需要两到三个小时。

[ɪf] [juː; jʊ][faɪnd][ˌaɪ 'tiː] ['nesəseri] [tuː; tə][stɜːr][ðə; ði] [sɔːs] [biː; bi]['kerf(ə)l][tuː; tə] [breɪk] [ðə; ði] ['æplz]

If	you	find	it	necessary	to	stir	the	sauce	be	careful	to	break	the	apples
如果	你	寻找	它	必要的	到	搅拌	这	酱	是	小心	到	休息	这	苹果

[æz; əz]['lɪt(ə)l][æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] .

as	little	as	possible	.
作为	小的	作为	可能的	.

如果需要搅拌酱汁，请尽量不要把苹果弄碎。

[wen] [ðə; ði] [sɔːs] [ɪz] [kʊkt] , [pʊt][ɪn]['sterəlaɪzd]['dʒɑːrz] .

When	the	sauce	is	cooked	,	put	in	sterilized	jars	.
什么时候	这	酱	是	煮熟	,	放	在	已灭菌	罐子	.

酱汁煮好后，装入已消毒的罐子中。

[ɪn][ðə; ði] [leɪt] [sprɪŋ] , [wen] ['kʊkɪŋ] ['æplz] [hæv; həv] [lɔ:st] [mʌtʃ] [ʌv; əv][ðer; ðər]['fleɪvər][ænd; ənd]
In the late spring , when cooking apples have lost much of their flavor and
在 这 晚的 春天 , 什么时候 烹饪 苹果 有 丢失的 很多 的 他们的 味道 和
[ə'sɪdəti] ,
acidity ,
酸度 ,

春末时节，当烹饪苹果失去大部分风味和酸度时，

[æn; ən] ['æpɪtaɪzɪŋ] [sɔ:s] [meɪ] [bi:; bi] [meɪd] [baɪ] ['stjuɪŋ] [ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][daɪ'lu:tɪd] [bɔɪld] ['saɪdər] ,
an appetizing sauce may be made by stewing them with diluted boiled cider ,
一个 令人垂涎的 酱 可能 是 制成 经过 炖 他们 和 稀 煮沸 苹果酒 ,

将它们与稀释的煮沸苹果酒一起炖煮，可以制成美味的酱汁。

['ju:zɪŋ][wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv]['saɪdər][tu:; tə][θri:][ʌv; əv]['wɔ:tər] .
using 1 cupful of cider to 3 of water .
使用 1 一杯 的 苹果酒 到 3 的 水 .

使用 1 杯苹果酒兑 3 杯水。

['saɪdər] [per] [sɔ:s] .
CIDER PEAR SAUCE .
苹果酒 梨 酱 .

苹果酒梨酱。

['kʊkɪŋ] [perz] [meɪ] [bi:; bi] [prɪ'zɜ:rv] [ɪn] [bɔɪld] ['saɪdər][ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [swi:t] ['æplz] .
Cooking pears may be preserved in boiled cider the same as sweet apples .
烹饪 梨 可能 是 保存完好 在 煮沸 苹果酒 这 相同的 作为 甜的 苹果 .

烹饪梨可以像甜苹果一样用煮沸的苹果酒保存。

[ɪf] [wʌn] [prɪ'fə:z] [ðə; ði] [sɔ:s] [les] ['saʊər] ,
If one prefers the sauce less sour ,
如果 一 偏好 这 酱 较少的 酸的 ,

如果喜欢酸味淡一些的酱汁，

[wʌn][paɪnt][ʌv; əv] ['ʃʊgər] [meɪ] [bi:; bi] ['ædɪd] [tu:; tə] [i:tʃ] [kwɔ:rt][ʌv; əv] [bɔɪld] ['saɪdər] .
1 pint of sugar may be added to each quart of boiled cider .
1 品脱 的 糖 可能 是 额外 到 每个 夸脱 的 煮沸 苹果酒 .

每夸脱煮沸的苹果酒可以加入1品脱糖。

['meθədz] [ʌv; əv] ['meɪkɪŋ] ['dʒeli] .
METHODS OF MAKING JELLY .
方法 的 制作 果冻 .

制作果冻的方法。

[ɪn][noʊ] [dɪ'pɑ:rtmənt] [ʌv; əv][prə'zɜ:vɪŋ, prɪ'zɜ:vɪŋ, pri:'zɜ:vɪŋ] [dʌz] [ðə; ði] ['haʊski:pər] [fi:l] [les] [ʃʊr]
In no department of preserving does the housekeeper feel less sure
在 不 部门 的 保存 做 这 管家 感觉 较少的 当然
[ʌv; əv][ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [ðæn; ðən][ɪn]['dʒeli] ['meɪkɪŋ] .
of the result than in jelly making .
的 这 结果 比 在 果冻 制作 .

在所有食物保存方法中，最让管家感到不确定的是制作果冻。

[ðə; ði] [ru:l] [ðæt] [wɜ:rks] ['pɜ:rfɪktli] [wʌn] [taɪm] [feilz] [ə'nʌðər] [taɪm] .
The rule that works perfectly one time fails another time .
这 规则 那 作品 完美 一 时间 失败 其他 时间 .

一条规则如果一次奏效，另一次却会失效。

[waɪ] [ðɪs] [ɪz][soʊ][ðə; ði] ['ævərɪdʒ] ['haʊski:pər] [dʌz] [nɑ:t] [noʊ] ;
Why this is so the average housekeeper does not know ;
为什么 这 是 所以 这 平均的 管家 做 不是 知道 ;

一般家政人员并不知道这是为什么；

[soʊ][ðer; ðər][ɪz] ['nɪrli] ['ɔːlweɪz][æn; ən]['elɪmənt] [ʌv; əv] [ʌn'sɜːrt(ə)nti] [æz; əz][tuː; tə][ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [ʌv; əv]

so	there	is	nearly	always	an	element	of	uncertainty	as	to	the	result	of
所以	那里	是	几乎	总是	一个	元素	的	不确定	作为	到	这	结果	的

[ðə; ði][wɜːrk] .

the	work	.
这	工作	.

因此，这项工作的结果几乎总是存在一定程度的不确定性。

[ðiːz] [tuː] ['kwestʃənz] [ɑːr; ər] ['biːɪŋ] ['kɑːnstəntli] [æskt] : " [waɪ] [dʌz] [nɑːt][maɪ]['dʒeli] ['hɑːrdn] ? "

These	two	questions	are	being	constantly	asked	:	"	Why	does	not	my	jelly	harden	?	"
这些	二	问题	是	存在	不断地	问	:	"	为什么	做	不是	我的	果冻	硬化	?	"

人们经常会问这两个问题："为什么我的果冻不会凝固？"

" [wʌt] ['kɔːzɪz] [maɪ]['dʒeli][tuː; tə]['kændi] ?

"	What	causes	my	jelly	to	candy	?
"	什么	原因	我的	果冻	到	糖果	?

"是什么导致我的果冻变成糖果？"

" [ˌaɪ 'tiː][ɪz][æn; ən] ['iːzi] ['mætər] [tuː; tə] [seɪ] [ðæt] [ðer; ðər][ɪz] ['sʌmθɪŋ] [ɪn][ðə; ði][kən'dɪʃ(ə)n][ʌv; əv]

"	It	is	an	easy	matter	to	say	that	there	is	something	in	the	condition	of
"	它	是	一个	简单的	事情	到	说	那	那里	是	某物	在	这	状况	的

[ðə; ði][fruːt] ,

the	fruit	,
这	水果	,

"说水果的状况有问题很容易，

[ɔːr] [ðæt] [ðə; ði][fruːt][dʒuːs][ænd; ənd]['ʃʊgər][wɜːr; wər] [kʊkt] [tuː] [ʃɔːrt] [ɔːr] [tuː] [lɔːŋ] [ə; eɪ][taɪm] .

or	that	the	fruit	juice	and	sugar	were	cooked	too	short	or	too	long	a	time	.
或者	那	这	水果	汁	和	糖	是	煮熟	也	短的	或者	也	长的	一个	时间	.

或者果汁和糖熬煮的时间太短或太长。

[ðiːz] [ˌekspləˈneɪʃənz][ɑːr; ər]['ɔːf(ə)n] [truː] ; [bʌt; bət] [ðeɪ] [duː][nɑːt][help][ðə; ði][ɪn'kwaɪərər] ,

These	explanations	are	often	true	;	but	they	do	not	help	the	inquirer	,
这些	解释	是	经常	真的	;	但	他们	做	不是	帮助	这	询问者	,

这些解释通常是正确的；但它们对提问者没有帮助。

[sɪns] [æt; ət] ['ʌðər] [taɪmz] [dʒʌst] [ðæt] [prə'pɔːrʃ(ə)n] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [taɪm] [ʌv; əv] ['kʊkɪŋ] [hæv; həv]

since	at	other	times	just	that	proportion	of	sugar	and	time	of	cooking	have
自从	在	其他	时代	只是	那	部分	的	糖	和	时间	的	烹饪	有

['gɪv(ə)n] ['pɜːrfɪkt] ['dʒeli] .

given	perfect	jelly	.
给定	完美的	果冻	.

因为在其他情况下，同样的糖量和烹煮时间就能做出完美的果冻。

[ɪn][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['peɪdʒɪz][æn; ən] [ə'tempt] [ɪz] [meɪd] [tuː; tə] [gɪv] [ə; eɪ] [klɪr] [ˌekspləˈneɪʃ(ə)n][ʌv; əv]

In	the	following	pages	an	attempt	is	made	to	give	a	clear	explanation	of
在	这	下列的	页面	一个	试图	是	制成	到	给	一个	清除	解释	的

[ðə; ði]['prɪnsəp(ə)lz] [ˌʌndər'laɪɪŋ] [ðə; ði] ['prɑːses] [ʌv; əv]['dʒeli] ['meɪkɪŋ] .

the	principles	underlying	the	process	of	jelly	making	.
这	原则	潜在的	这	过程	的	果冻	制作	.

接下来的几页将尝试对果冻制作过程的基本原理进行清晰的解释。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [biˈliːvd] [ðæt] [ðə; ði] ['wɪmɪn] [huː] ['stʌdi] [ðɪs] ['kerfəli] [wɪl] [faɪnd][ðə; ði] [kiː] [tuː; tə]

It	is	believed	that	the	women	who	study	this	carefully	will	find	the	key	to
它	是	相信	那	这	女性	WHO	学习	这	小心	将要	寻找	这	钥匙	到

[ʌn'veriɪŋˌʌn'væriɪŋ] [sək'ses] [ɪn] [ðɪs] [bræntʃ] [ʌv; əv][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ] .

unvarying	success	in	this	branch	of	preserving	.
不变的	成功	在	这	分支	的	保存	.

人们相信，认真研究这方面的女性将找到在这个保存领域取得持续成功的关键。

['pektɪn] , ['pektoʊs] , ['pektes] .
PECTIN , PECTOSE , PECTASE .
果胶 , 果胶 , 果胶酶 .

果胶、果糖、果胶酶。

[ɪn] [ɔːl] [fruːts] , [wen] [raɪp] [ɔːr] ['nɪrli] [soʊ] , [ðer; ðər] [ɪz] [faʊnd] ['pektɪn] ,
In all fruits , when ripe or nearly so , there is found pectin ,
在 全部 水果 , 什么时候 成熟 或者 几乎 所以 , 那里 是 成立 果胶 ,

所有水果在成熟或接近成熟时都含有果胶。

[ə; eɪ] [ˌkɑːrboʊ'haɪdreɪt] ['sʌmwʌt] ['sɪmələr] [ɪn] [ɪts] ['prɑːpərtiz] [tuː; tə] [stɑːrtʃ] .
a carbohydrate somewhat similar in its properties to starch .
一个 糖类 有些 相似的 在 它是 特性 到 淀粉 .

一种性质与淀粉有些相似的碳水化合物。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz] [ʌv; əv] [ðɪs] ['sʌbstəns] [ɪn] [ðə; ði] [fruːt] [dʒuːs] [ðæt] [wiː; wi] [ɑːr; ər] ['eɪb(ə)l] [tuː; tə]
It is because of this substance in the fruit juice that we are able to
它 是 因为 的 这 物质 在 这 水果 汁 那 我们 是 有能力的 到
[meɪk] ['dʒeli] .
make jelly .
制作 果冻 .

正是因为果汁中含有这种物质，我们才能制作果冻。

[wen] ['iːkwəl] ['kwɑːntətiz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [fruːt] [dʒuːs] [ɑːr; ər] [kəm'baɪnd] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['mɪkstʃər]
When equal quantities of sugar and fruit juice are combined and the mixture
什么时候 平等的 数量 的 糖 和 水果 汁 是 合并 和 这 混合物
[-]
[25]
[-]

当等量的糖和果汁混合在一起时，混合物[25]

[ɪz] ['hiːtɪd] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] [ʃɔːrt] [taɪm] ,
is heated to the boiling point for a short time ,
是 加热 到 这 沸腾 观点 为了 一个 短的 时间 ,

短时间内加热至沸点，

[ðə; ði] ['pektɪn] [ɪn] [ðə; ði] [fruːt] [dʒɪ'lætɪnaɪz] [ðə; ði] [mæs] .
the pectin in the fruit gelatinizes the mass .
这 果胶 在 这 水果 凝胶化 这 大量的 .

水果中的果胶使果肉凝胶化。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ɪm'pɔːrt(ə)nt] [ðæt] [ðə; ði] ['dʒeli] ['meɪkər] [ʃʊd; ʃəd] [ˌʌndər'stænd] [wen] [ðɪs] [dʒɪ'lætɪnaɪz] ['eɪdʒənt] [ɪz]
It is important that the jelly maker should understand when this gelatinizing agent is
它 是 重要的 那 这 果冻 制造商 应该 理解 什么时候 这 凝胶化 代理人 是
[æt; ət] [ɪts] [best] .
at its best .
在 它是 最好的 .

果冻制作者必须了解这种凝胶剂的最佳使用时机。

['pektoʊs] [ænd; ənd] ['pektes] ['ɔːlweɪz] [ɪg'zɪst] [ɪn] [ðə; ði] [ˌʌn'raɪp] [fruːt] .
Pectose and pectase always exist in the unripe fruit .
果胶 和 果胶酶 总是 存在 在 这 生 水果 .

未成熟的果实中总是含有果胶和果胶酶。

[æz; əz] [ðə; ði] [fruːt] ['raɪpənz] [ðə; ði] ['pektes] [ækts] [ə'pɑːn] [ðə; ði] ['pektoʊs] , [wɪtʃ] [ɪz] [ɪn'sɑːljəb(ə)l] [ɪn] ['wɔːtər]
As the fruit ripens the pectase acts upon the pectose , which is insoluble in water
作为 这 水果 成熟 这 果胶酶 行为 之上 这 果胶 , 哪个 是 不溶 在 水
,
,
,

随着水果成熟，果胶酶会分解不溶于水的果胶。

[kən'vəːtiŋ] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː]['pektɪn] , [wɪtʃ] [ɪz]['sɑːljəb(ə)l] .

converting	it	into	pectin	,	which	is	soluble	.
转换	它	进入	果胶	,	哪个	是	可溶	.

将其转化为可溶性果胶。

['pektɪn][ɪz][æt; ət][ɪts][best] [wen] [ðə; ði][fruːt][ɪz][dʒʌst][raɪp][ɔːr][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [bɪ'fɔːr] .

Pectin	is	at	its	best	when	the	fruit	is	just	ripe	or	a	little	before	.
果胶	是	在	它是	最好的	什么时候	这	水果	是	只是	成熟	或者	一个	小的	前	.

水果刚好成熟或略微未成熟时，果胶的含量最高。

[ɪf] [ðə; ði][dʒuːs] [fə'ments] , [ɔːr][ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði]['dʒeli][ɪz] [kən'tɪnjuːd] [tuː] [lɔːŋ] ,

If	the	juice	ferments	,	or	the	cooking	of	the	jelly	is	continued	too	long	,
如果	这	汁	发酵	,	或者	这	烹饪	的	这	果冻	是	持续	也	长的	,

如果果汁发酵，或者果冻熬制时间过长，

[ðə; ði]['pektɪn] [ˌʌndə'gəuz] [ə; eɪ] [tʃeɪndʒ] [ænd; ənd]['luːzɪz][ɪts] ['paʊər] [ʌv; əv] [dʒɪ'lætɪnaɪz] .

the	pectin	undergoes	a	change	and	loses	its	power	of	gelatinizing	.
这	果胶	经历	一个	改变	和	失败	它是	力量	的	凝胶化	.

果胶发生变化，失去了糊化能力。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] , ['ðerfɔːr] , [ʌv; əv][ðə; ði] ['gretɪst] [ɪm'pɔːrt(ə)ns] [ðæt] [ðə; ði] [fruːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [freʃ] ,

It	is	,	therefore	,	of	the	greatest	importance	that	the	fruit	should	be	fresh	,
它	是	,	所以	,	的	这	最	重要性	那	这	水果	应该	是	新鲜的	,

因此，水果新鲜至关重要。

[dʒʌst][raɪp][ɔːr][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['ʌndər'raɪp] ,

just	ripe	or	a	little	underripe	,
只是	成熟	或者	一个	小的	未成熟的	,

刚好成熟或略微未成熟，

[ænd; ənd] [ðæt] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][dʒuːs][ʃʊd; ʃəd][nɑːt][biː; bi] [kən'tɪnjuːd] [tuː]

and	that	the	boiling	of	the	sugar	and	juice	should	not	be	continued	too
和	那	这	沸腾	的	这	糖	和	汁	应该	不是	是	持续	也

[lɔːŋ] .

long	.
长的	.

糖和果汁的熬煮时间不宜过长。

[fruːts] ['veri] [æz; əz][tuː; tə][ðə; ði] ['kwɑːntətiz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , ['æsɪd] , ['pektɪn] , [ænd; ənd] [gʌmz] [ɪn]

Fruits	vary	as	to	the	quantities	of	sugar	,	acid	,	pectin	,	and	gums	in
水果	各不相同	作为	到	这	数量	的	糖	,	酸	,	果胶	,	和	牙龈	在

[ðer; ðər][ˌkɑːmpə'zɪʃ(ə)n] .

their	composition	.
他们的	作品	.

水果的成分中糖、酸、果胶和树胶的含量各不相同。

[sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði]['saʊər][fruːts] [kən'teɪn] [mɔːr] ['ʃʊgər][ðæn; ðən][duː][sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði]['maɪldər]

Some	of	the	sour	fruits	contain	more	sugar	than	do	some	of	the	milder
一些	的	这	酸的	水果	包含	更多的	糖	比	做	一些	的	这	较温和

- ['fleɪvər] [fruːts] .

-	flavored	fruits	.
-	调味	水果	.

有些酸味水果比一些味道较淡的水果含糖量更高。

['kʌrənts] , [fɔːr; fər][ɪg'zæmp(ə)l] , ['ɔːf(ə)n][kən'teɪn] [fɔːr] [ɔːr][faɪv] [taɪmz] [æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊgər] [æz; əz][ðə; ði]

Currants	,	for	example	,	often	contain	four	or	five	times	as	much	sugar	as	the
醋栗	,	为了	例子	,	经常	包含	四	或者	五	时代	作为	很多	糖	作为	这

[piːtʃ] .

peach	.
桃	.

例如，醋栗的含糖量通常是桃子的四到五倍。

[ðə; ði] [piːtʃ] [dʌz] [nɑːt][kən'teɪn][soʊ] [mʌtʃ] [friː] ['æsɪd][ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [kən'teɪn][ə; eɪ] [greɪt] [diːl]

The	peach	does	not	contain	so	much	free	acid	and	it	does	contain	a	great	deal
这	桃	做	不是	包含	所以	很多	自由的	酸	和	它	做	包含	一个	伟大的	交易

[ʌv; əv]['pektɪn] ['bɑːdɪz] ,

of	pectin	bodies	,
的	果胶	身体	,

桃子所含的游离酸不多，但果胶体含量很高。

[wɪtʃ] [mæsk][ðə; ði]['æsɪd] ; [hens] , [ðə; ði] [kəm'pærətɪv] ['swiːtnəs] [ʌv; əv][ðə; ði][raɪp] [fruːt] .

which	mask	the	acid	;	hence	,	the	comparative	sweetness	of	the	ripe	fruit	.
哪个	面具	这	酸	;	因此	,	这	比较	甜味	的	这	成熟	水果	.

这会掩盖酸味；因此，成熟水果会显得相对甜美。

[sɪ'lekʃ(ə)n] [ænd; ənd] ['hændlɪŋ] [ʌv; əv] [fruːt] [fɔːr; fər] ['dʒeli] ['meɪkɪŋ] .

SELECTION	AND	HANDLING	OF	FRUIT	FOR	JELLY	MAKING	.
选择	和	处理	的	水果	为了	果冻	制作	.

果冻制作中水果的选择和处理。

[æn; ən]['æsɪd] [fruːt] [ɪz][ðə; ði][moʊst]['suːtəb(ə)l][fɔːr; fər]['dʒeli] ['meɪkɪŋ] , [ðoʊ] [ɪn][sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði]

An	acid	fruit	is	the	most	suitable	for	jelly	making	,	though	in	some	of	the
一个	酸	水果	是	这	最多	合适的	为了	果冻	制作	,	尽管	在	一些	的	这

['æsɪd] [fruːts] ,

acid	fruits	,
酸	水果	,

酸性水果最适合用来制作果冻，尽管有些酸性水果.....

[ðə; ði] ['strɔːberi] , [fɔːr; fər][ɪg'zæmp(ə)l] ,

the	strawberry	,	for	example	,
这	草莓	,	为了	例子	,

例如，草莓

[ðə; ði]['kwɑːntəti][ʌv; əv][ðə; ði]['dʒeli] - ['meɪkɪŋ] ['pektɪn][ɪz][soʊ] [smɔːl] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [meɪk]

the	quantity	of	the	jelly	-	making	pectin	is	so	small	that	it	is	difficult	to	make
这	数量	的	这	果冻	-	制作	果胶	是	所以	小的	那	它	是	难的	到	制作

['dʒeli][wɪð; wɪθ] [ðɪs] [fruːt] .

jelly	with	this	fruit	.
果冻	和	这	水果	.

这种水果中果胶的含量非常少，因此很难用它制作果冻。

[ɪf] , [haʊ'evər] ,

If	,	however	,
如果	,	然而	,

然而，如果

[sʌm; səm] ['kɜːrənt] [dʒuːs][biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði] ['strɔːberi] [dʒuːs][ə; eɪ] ['plez(ə)nt] ['dʒeli] [wɪl] [biː; bi]

some	currant	juice	be	added	to	the	strawberry	juice	a	pleasant	jelly	will	be
一些	黑醋栗	汁	是	额外	到	这	草莓	汁	一个	令人愉快的	果冻	将要	是

[ðə; ði] [rɪ'zʌlt] ;

the	result	;
这	结果	;

在草莓汁中加入一些醋栗汁，就能得到美味的果冻；

[jet] , [ʌv; əv] [kɔːrs] , [ðə; ði]['fleɪvər][ʌv; əv][ðə; ði] ['strɔːberi] [wɪl] [biː; bi]['mɑːdɪfaɪd] .

yet	,	of	course	,	the	flavor	of	the	strawberry	will	be	modified	.
然而	,	的	课程	,	这	味道	的	这	草莓	将要	是	修改的	.

当然，草莓的味道会发生改变。

[hɪr] [ɪz][ə; eɪ][lɪst][ʌv; əv][ðə; ði][moʊst][dɪ'zaɪərəb(ə)l] [fruːts] [fɔːr; fər]['dʒeli] ['meɪkɪŋ] .

Here	is	a	list	of	the	most	desirable	fruits	for	jelly	making	.
这里	是	一个	列表	的	这	最多	理想	水果	为了	果冻	制作	.

以下是最适合制作果冻的水果列表。

[ðə; ði] ['veri] [best] [ɑ:r; ər]['gɪv(ə)n][fɜ:rst] : ['kɜ:rənt] , [kræb]['æp(ə)l] , ['æp(ə)l] , [kwɪns] , [greɪp] , ['blækberi]

The	very	best	are	given	first	:	Currant	,	crab	apple	,	apple	,	quince	,	grape	,	blackberry
这	非常	最好的	是	给定	第一的	:	黑醋栗	,	螃蟹	苹果	,	苹果	,	榅	,	葡萄	,	黑莓

, ['ræzberi] , [pi:tʃ] .

,	raspberry	,	peach	.
,	覆盆子	,	桃	.

最好的水果先上桌：醋栗、野苹果、苹果、榲桲、葡萄、黑莓、覆盆子、桃子。

['æplz] [meɪk] [ə; eɪ] ['veri] [maɪld]['dʒeli] , [ænd; ənd][ˌaɪ 'ti:] [meɪ] [bi:; bi] ['fleɪvər] [wɪð; wɪθ] [fru:ts] , ['flaʊərz] ,

Apples	make	a	very	mild	jelly	,	and	it	may	be	flavored	with	fruits	,	flowers	,
苹果	制作	一个	非常	温和的	果冻	,	和	它	可能	是	调味	和	水果	,	花朵	,

[ɔ:r]['spaɪsɪz] .

or	spices	.
或者	香料	.

苹果可以做成味道很淡的果冻，还可以加入水果、鲜花或香料调味。

[ɪf] [ðə; ði] ['æplz] [ɑ:r; ər]['æsɪd][ˌaɪ 'ti:][ɪz][nɑ:t][əd'vaɪzəb(ə)l][tu:; tə][ju:z] ['eni] ['fleɪvər] .

If	the	apples	are	acid	it	is	not	advisable	to	use	any	flavor	.
如果	这	苹果	是	酸	它	是	不是	建议	到	使用	任何	味道	.

如果苹果本身就很酸，就不建议添加任何调味剂。

['dʒu:si] [fru:ts] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['kʌrənts] , ['ræzˌberi:z] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ʃʊd; ʃəd][nɑ:t][bi:; bi]

Juicy	fruits	,	such	as	currants	,	raspberries	,	etc	.	,	should	not	be
多汁的	水果	,	这样的	作为	醋栗	,	覆盆子	,	ETC	.	,	应该	不是	是

['gæðərd] ['æftər][ə; eɪ][reɪn] ,

gathered	after	a	rain	,
聚集	后	一个	雨	,

雨后不宜采摘多汁的水果，例如醋栗、覆盆子等。

[fɔ:r; fər] [ðeɪ] [wɪl] [hæv; həv] [əb'zɔ:rbd] [soʊ] [mʌtʃ] ['wɔ:tər][æz; əz][tu:; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'ti:] ['dɪfɪkəlt] ,

for	they	will	have	absorbed	so	much	water	as	to	make	it	difficult	,
为了	他们	将要	有	吸收	所以	很多	水	作为	到	制作	它	难的	,

因为它们会吸收大量的水分，以至于难以运输。

[wɪ'ðaʊt] [ɪk'sesɪv] ['bɔɪlɪŋ] , [tu:; tə][get][ðə; ði][dʒu:s][tu:; tə]['dʒeli] .

without	excessive	boiling	,	to	get	the	juice	to	jelly	.
没有	过多的	沸腾	,	到	得到	这	汁	到	果冻	.

无需过度煮沸，即可使果汁凝固成果冻。

[ɪf] ['beriz] [ɑ:r; ər]['sændi][ɔ:r] ['dʌsti] [ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [bi:; bi] ['nesəseri] [tu:; tə] [wɑ:ʃ] [ðem; ðəm] ,

If	berries	are	sandy	or	dusty	it	will	be	necessary	to	wash	them	,
如果	浆果	是	沙	或者尘土飞扬		它	将要	是	必要的	到	洗	他们	,

如果浆果沾有沙子或灰尘，则需要清洗。

[bʌt; bət][ðə; ði][wɜ:rk][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [dʌn] ['veri] ['kwɪkli] [soʊ] [ðæt] [ðə; ði][fru:t] [meɪ] [nɑ:t][əb'zɔ:rb] [mʌtʃ]

but	the	work	should	be	done	very	quickly	so	that	the	fruit	may	not	absorb	much
但	这	工作	应该	是	完毕	非常	迅速地	所以	那	这	水果	可能	不是	吸收	很多

['wɔ:tər] .

water	.
水	.

但这项工作应该很快完成，以免水果吸收过多水分。

([si:] ['wɑ:ʃɪŋ] [fru:t] , [pi:] . - .)

(	See	washing	fruit	,	p	.	13	.	)
(	看	洗涤	水果	,	p	.	-	.	)

（参见第13页"清洗水果"部分。）

[lɑːrdʒ] [fruːts] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['æplz] , ['piːtʃɪz] , [ænd; ənd] [perz] , [mʌst; məst][biː; bi] [bɔɪld] [ɪn]['wɔːtər]

Large	fruits	,	such	as	apples	,	peaches	,	and	pears	,	must	be	boiled	in	water
大的	水果	,	这样的	作为	苹果	,	桃子	,	和	梨	,	必须	是	煮沸	在	水

[ʌn'tɪl][sɔːft] .

until	soft	.
直到	柔软的	.

苹果、桃子、梨等个头较大的水果，必须用水煮至软烂。

[ðə; ði] [streɪnd] ['lɪkwɪd] [wɪl] [kən'teɪn][ðə; ði] ['fleɪvərɪŋ] ['mætər] [ænd; ənd]['pektɪn] .

The	strained	liquid	will	contain	the	flavoring	matter	and	pectin	.
这	紧张	液体	将要	包含	这	调味	事情	和	果胶	.

过滤后的液体中将含有调味物质和果胶。

[ˌaɪ 'tiː] [rɪ'kwaɪrz] [mɔːr] [wɜːrk][ænd; ənd] [skɪl] [tuː; tə] [meɪk] ['dʒeliz][frʌm; frəm][ðə; ði][fruːts] [tuː; tə] [wɪtʃ]

It	requires	more	work	and	skill	to	make	jellies	from	the	fruits	to	which
它	需要	更多的	工作	和	技能	到	制作	果冻	从	这	水果	到	哪个

['wɔːtər][mʌst; məst][biː; bi] ['ædɪd] [ðæn; ðən][frʌm; frəm][ðə; ði]['dʒuːsi][fruːts] .

water	must	be	added	than	from	the	juicy	fruits	.
水	必须	是	额外	比	从	这	多汁的	水果	.

用需要加水的水果制作果冻比用多汁的水果制作果冻需要更多的工作和技巧。

[ɪf] [ðə; ði]['dʒuːsi][fruːts][ɑːr; ər] ['gæðərd] [æt; ət][ðə; ði]['prɑːpər][taɪm][wʌn] [meɪ] [biː; bi] ['nɪrli] [ʃʊr] [ðæt]

If	the	juicy	fruits	are	gathered	at	the	proper	time	one	may	be	nearly	sure	that
如果	这	多汁的	水果	是	聚集	在	这	恰当的	时间	一	可能	是	几乎	当然	那

[ðeɪ] [kən'teɪn][ðə; ði] [raɪt] [prə'pɔːrʃ(ə)n][ʌv; əv]['wɔːtər] .

they	contain	the	right	proportion	of	water	.
他们	包含	这	正确的	部分	的	水	.

如果采摘时节合适，多汁的水果几乎可以肯定含有适量的水分。

[ɪf] ['gæðərd] ['æftər][ə; eɪ][reɪn] [-]

If	gathered	after	a	rain	[	26	]
如果	聚集	后	一个	雨	[	-	]

如果在雨后收集[26]

[ðə; ði][fruːt][mʌst; məst][biː; bi] [bɔɪld] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][lɔːŋgər] [ðæt] [ðə; ði] [suː'pɜːrfluəs] ['wɔːtər] [meɪ] [pæs] [ɔːf]

the	fruit	must	be	boiled	a	little	longer	that	the	superfluous	water	may	pass	off
这	水果	必须	是	煮沸	一个	小的	更长	那	这	多余	水	可能	经过	离开

[ɪn] [stiːm] .

in	steam	.
在	蒸汽	.

水果需要多煮一会儿，让多余的水分以蒸汽的形式蒸发掉。

[ɪn][ðə; ði] [keɪs] [ʌv; əv][ðə; ði][lɑːrdʒ][fruːts][ə; eɪ] [fer] ['estɪmət; 'estɪmeɪt][ɪz][θriː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [streɪnd]

In	the	case	of	the	large	fruits	a	fair	estimate	is	3	quarts	of	strained
在	这	案件	的	这	大的	水果	一个	公平的	估计	是	3	夸脱	的	紧张

[dʒuːs][frʌm; frəm][eɪt] [kwɔːts] [ʌv; əv][fruːt][ænd; ənd][ə'baʊt][fɔːr] [kwɔːts] [ʌv; əv]['wɔːtər] .

juice	from	8	quarts	of	fruit	and	about	4	quarts	of	water	.
汁	从	8	夸脱	的	水果	和	关于	4	夸脱	的	水	.

对于较大的水果，比较合理的估计是 8 夸脱水果和大约 4 夸脱水可以榨出 3 夸脱的过滤果汁。

[ɪf] [ðə; ði]['kwɑːntəti][ʌv; əv][dʒuːs][ɪz] ['greɪtər] [ðæn; ðən] [ðɪs] [ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [bɔɪld] [daʊn] [tuː; tə][θriː] [kwɔːts] .

If	the	quantity	of	juice	is	greater	than	this	it	should	be	boiled	down	to	3	quarts	.
如果	这	数量	的	汁	是	更大的	比	这	它	应该	是	煮沸	向下	到	3	夸脱	.

如果果汁的量超过这个量，就应该熬煮至3夸脱。

['æplz] [wɪl] ['ɔːlweɪz][rɪ'kwaɪər][fɔːr] [kwɔːts] [ʌv; əv]['wɔːtər][tuː; tə][eɪt] [kwɔːts] [ʌv; əv] [fruːt] ,

Apples	will	always	require	4	quarts	of	water	to	8	quarts	of	fruit	,
苹果	将要	总是	要求	4	夸脱	的	水	到	8	夸脱	的	水果	,

苹果汁每8夸脱果肉需要4夸脱水。

[bʌt; bət]['dʒu:si] ['pi:tʃɪz] [ænd; ənd] [plʌmz] [wɪl] [rɪ'kwaɪər]['oʊnli][θri:][ɔ:r] 3½ [kwɔ:ts] .

but	**juicy**	**peaches**	**and**	**plums**	**will**	**require**	**only**	**3**	**or**	**3½**	**quarts**	**.**
但	多汁的	桃子	和	李子	将要	要求	仅有的	3	或者	3½	夸脱	.

但多汁的桃子和李子只需要 3 或 3.5 夸脱的水。

[ðə; ði]['dʒeli] [wɪl] [bi:; bi] ['klɪrər] [ænd; ənd]['faɪnər] [ɪf] [ðə; ði] [fru:t] [ɪz] ['sɪmərd] ['dʒentli][ænd; ənd][nɑ:t]

The	**jelly**	**will**	**be**	**clearer**	**and**	**finer**	**if**	**the**	**fruit**	**is**	**simmered**	**gently**	**and**	**not**
这	果冻	将要	是	更清晰	和	更精细	如果	这	水果	是	小火慢炖	轻轻地	和	不是

[stɜ:rd] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði] ['kʊkɪŋ] .

stirred	**during**	**the**	**cooking**	**.**
搅拌	期间	这	烹饪	.

如果用小火慢炖水果，并且在烹煮过程中不要搅拌，果冻会更清澈、更细腻。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz]['ɔ:lweɪz] [best] [tu:; tə] [streɪn] [ðə; ði][dʒu:s][fɜ:rst] [θru:] [tʃi:z] [klɔ:θ] [ænd; ənd] [wɪ'ðaʊt]

It	**is**	**always**	**best**	**to**	**strain**	**the**	**juice**	**first**	**through**	**cheese**	**cloth**	**and**	**without**
它	是	总是	最好的	到	拉紧	这	汁	第一的	通过	奶酪	布	和	没有

['preʃər] .

pressure	**.**
压力	.

最好先用纱布过滤果汁，不要施加压力。

[ɪf] [ðə; ði] [klɔ:θ] [ɪz] ['dʌb(ə)l] [ðə; ði][dʒu:s] [wɪl] [bi:; bi][kwaɪt] [klɪr] .

If	**the**	**cloth**	**is**	**double**	**the**	**juice**	**will**	**be**	**quite**	**clear**	**.**
如果	这	布	是	双倍的	这	汁	将要	是	相当	清除	.

如果用双层布过滤，果汁就会非常清澈。

[wen] [ə; eɪ] ['veri] [klɪr] ['dʒeli][ɪz] [dɪ'zaɪrd] [ðə; ði] [streɪnd] [dʒu:s][ʃʊd; ʃəd] [pæs] [θru:] [ə; eɪ] ['flænl] [ɔ:r]

When	**a**	**very**	**clear**	**jelly**	**is**	**desired**	**the**	**strained**	**juice**	**should**	**pass**	**through**	**a**	**flannel**	**or**
什么时候	一个	非常	清除	果冻	是	想要的	这	紧张	汁	应该	经过	通过	一个	绒布	或者

[felt][bæg] .

felt	**bag**	**.**
毛毡	包	.

如果想要得到非常清澈的果冻，过滤后的果汁应该通过法兰绒或毛毡袋过滤。

[ðə; ði][dʒu:s] [meɪ] [bi:; bi] [prest] [frʌm; frəm][ðə; ði][fru:t] [left][ɪn][ðə; ði]['streɪnər] [ænd; ənd] [ju:st] [ɪn]

The	**juice**	**may**	**be**	**pressed**	**from**	**the**	**fruit**	**left**	**in**	**the**	**strainer**	**and**	**used**	**in**
这	汁	可能	是	按下	从	这	水果	左边	在	这	滤网	和	用过的	在

['mɑ:rməleɪd] [ɔ:r][fɔ:r; fər][ə; eɪ]['sekənd] - ['kwɑ:ləti]['dʒeli] .

marmalade	**or**	**for**	**a**	**second**	**-**	**quality**	**jelly**	**.**
果酱	或者	为了	一个	第二	-	质量	果冻	.

可以将留在滤网中的水果压榨出汁液，用于制作果酱或次等果冻。

[tu:; tə] [meɪk] ['dʒeli] [ðæt] [wɪl] [nɑ:t] ['krɪstəlaɪz] (['kændi]) [ðə; ði] [raɪt] [prə'pɔ:rʃ(ə)n][ʌv; əv] ['ʃʊgər]

To	**make**	**jelly**	**that**	**will**	**not**	**crystallize**	**(**	**candy**	**)**	**the**	**right**	**proportion**	**of**	**sugar**
到	制作	果冻	那	将要	不是	结晶	(	糖果	)	这	正确的	部分	的	糖

[mʌst; məst][bi:; bi] ['ædɪd] [tu:; tə][ðə; ði][fru:t][dʒu:s] .

must	**be**	**added**	**to**	**the**	**fruit**	**juice**	**.**
必须	是	额外	到	这	水果	汁	.

要制作不会结晶（变成糖果）的果冻，必须在果汁中加入适量的糖。

[ɪf] [ðə; ði] [fru:t] [kən'teɪnz] [ə; eɪ] [haɪ] [pər'sentɪdʒ] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

If	**the**	**fruit**	**contains**	**a**	**high**	**percentage**	**of**	**sugar**	**,**
如果	这	水果	包含	一个	高的	百分比	的	糖	,

如果水果含糖量很高，

[ðə; ði]['kwɑ:ntəti][ʌv; əv] ['ædɪd] ['ʃʊgər] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [les] [ðæn; ðən][ðə; ði]['kwɑ:ntəti][ʌv; əv]

the	**quantity**	**of**	**added**	**sugar**	**should**	**be**	**a**	**little**	**less**	**than**	**the**	**quantity**	**of**
这	数量	的	额外	糖	应该	是	一个	小的	较少的	比	这	数量	的

[fru:t][dʒu:s] .

fruit	**juice**	**.**
水果	汁	.

添加糖的量应该比果汁的量略少。

[ðæt] [ɪz][tuː; tə] [seɪ] ,
That is to say ,
那 是 到 说 ,

也就是说，

[ɪn][ə; eɪ]['siːz(ə)n] [wen] [ðer; ðər][hæz; həz] [bɪn] [ə; eɪ] [greɪt] [diːl] [ʌv; əv] [hiːt] [ænd; ənd] ['sʌnʃaɪn]
in a season when there has been a great deal of heat and sunshine
在 一个 季节 什么时候 那里 有 到过 一个 伟大的 交易 的 热 和 阳光
[ðer; ðər] [wɪl] [biː; bi] [mɔːr] ['ʃʊgər] [ɪn][ðə; ði] [fruːt] [ðæn; ðən][ɪn][ə; eɪ][koʊld] ,
there will be more sugar in the fruit than in a cold ,
那里 将要 是 更多的 糖 在 这 水果 比 在 一个 寒冷的 ,

在阳光充足、天气炎热的季节，水果中的糖分会比在寒冷的季节更多。

[wet] ['siːz(ə)n] ; ['kɑːnsɪkwentli] , [wʌn][paɪnt][ʌv; əv] ['kɜːrənt] [dʒuːs] [wɪl] [rɪ'kwaɪər][bʌt; bət] [θriː] - ['kwɔːrtərz]
wet season ; consequently , 1 pint of currant juice will require but three - quarters
湿的 季节 ; 最后 , 1 品脱 的 黑醋栗 汁 将要 要求 但 三 - 四分之一
[ʌv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] ['ʃʊgər] .
of a pint of sugar .
的 一个 品脱 的 糖 .

雨季；因此，1 品脱醋栗汁只需要四分之三品脱糖。

[bʌt; bət][ɪn][ə; eɪ][koʊld] ,
But in a cold ,
但 在 一个 寒冷的 ,

但在寒冷中，

[wet] ['siːz(ə)n][ðə; ði][paɪnt][ʌv; əv] ['ʃʊgər] [fɔːr; fər][ðə; ði][paɪnt][ʌv; əv][dʒuːs][mʌst; məst][biː; bi] ['meʒərd]
wet season the pint of sugar for the pint of juice must be measured
湿的 季节 这 品脱 的 糖 为了 这 品脱 的 汁 必须 是 测量
['dʒenərəsli] .
generously .
慷慨地 .

雨季时，每品脱果汁要多加一品脱糖。

[ə'nʌðər] [kɔːz] [ʌv; əv][ðə; ði]['dʒeli] ['kristl,aiziŋ] [ɪz][hɑːrd] ['bɔɪlɪŋ] .
Another cause of the jelly crystallizing is hard boiling .
其他 原因 的 这 果冻 结晶 是 难的 沸腾 .

果冻结晶的另一个原因是煮沸过猛。

[wen] [ðə; ði]['sɪrəp; 'serəp] [bɔɪlz] [soʊ] ['ræpɪdli] [ðæt] ['pɑːrtɪk(ə)lz][ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː][ɑːr; ər] [θroʊn] [ɑːn][ðə; ði]
When the sirup boils so rapidly that particles of it are thrown on the
什么时候 这 糖浆 沸腾 所以 快速 那 颗粒 的 它 是 抛掷 在 这
['ʌpər] [pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði][saɪdz][ʌv; əv][ðə; ði][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ]['ket(ə)l] [ðeɪ] ['ɔːf(ə)n][fɔːrm]
upper part of the sides of the preserving kettle they often form
上 部分 的 这 侧面 的 这 保存 壶 他们 经常 形式
['krɪstl] .
crystals .
晶体 .

当糖浆沸腾得非常快，以至于颗粒被甩到腌制锅壁的上部时，它们经常会形成晶体。

[ɪf] [ðiːz] ['krɪstl] [ɑːr; ər] [stɜːrd] ['ɪntuː][ðə; ði]['sɪrəp; 'serəp] [ðeɪ] [ɑːr; ər][æpt][tuː; tə] [kɔːz] [ðə; ði] [mæs]
If these crystals are stirred into the sirup they are apt to cause the mass
如果 这些 晶体 是 搅拌 进入 这 糖浆 他们 是 易于 到 原因 这 大量的
[tuː; tə] ['krɪstəlaɪz] [ɪn][taɪm] .
to crystallize in time .
到 结晶 在 时间 .

如果将这些晶体搅拌到糖浆中，它们很可能会导致糖浆随着时间的推移而结晶。

[ðə; ði][juːz][ʌv; əv][ðə; ði]['sɪrəp; 'serəp] [geɪdʒ] [ænd; ənd] [ker] [nɑːt][tuː; tə][bɔɪl][ðə; ði]['sɪrəp; 'serəp][tuː]

The	use	of	the	sirup	gauge	and	care	not	to	boil	the	sirup	too
这	使用	的	这	糖浆	测量	和	关心	不是	到	熬	这	糖浆	也

['vaɪələntli] [wʊd] [duː] [ə'weɪ][wɪð; wɪθ][ɔːl] [ʌn'sɜːrt(ə)nti] [ɪn]['dʒeli] ['meɪkɪŋ] .

violently	would	do	away	with	all	uncertainty	in	jelly	making	.
暴力	会	做	离开	和	全部	不确定	在	果冻	制作	.

使用糖浆量规并注意不要过度剧烈地煮沸糖浆，就能消除制作果冻时的所有不确定性。

[ðə; ði]['sɪrəp; 'serəp] [geɪdʒ] [ʃʊd; ʃəd]['redʒɪstər] 25° , [noʊ] ['mætər] [wʌt] [kaɪnd][ʌv; əv][fruːt][ɪz] [juːst] .

The	sirup	gauge	should	register	25°	,	no	matter	what	kind	of	fruit	is	used	.
这	糖浆	测量	应该	登记	25°	,	不	事情	什么	种类	的	水果	是	用过的	.

无论使用何种水果，糖浆温度计都应显示 25°。

([siː] [piː] . - .)

(	See	p	.	15	.	)
(	看	p	.	-	.	)

（参见第15页。）

['dʒeliz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['kʌvərd] ['kloʊsli] [ænd; ənd] [kept] [ɪn][ə; eɪ] [kuːl] , [draɪ] , [dɑːrk] [pleɪs] .

Jellies	should	be	covered	closely	and	kept	in	a	cool	,	dry	,	dark	place	.
果冻	应该	是	涵盖	密切	和	保留	在	一个	凉爽的	,	干燥	,	黑暗的	地方	.

果冻应盖紧，并存放在阴凉、干燥、黑暗的地方。

['kɜːrənt] ['dʒeli] .

CURRANT	JELLY	.
黑醋栗	果冻	.

醋栗果冻。

[ðə; ði] ['sɪmplɪst] ['meθəd] [ʌv; əv] ['meɪkɪŋ] ['kɜːrənt] ['dʒeli][ɪz][pər'hæps][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] :

The	simplest	method	of	making	currant	jelly	is	perhaps	the	following	:
这	最简单的	方法	的	制作	黑醋栗	果冻	是	也许	这	下列的	:

制作红醋栗果冻最简单的方法或许如下：

[friː] [ðə; ði] ['kʌrənts] [frʌm; frəm] [liːvz] [ænd; ənd][lɑːrdʒ] [stemz] .

Free	the	currants	from	leaves	and	large	stems	.
自由的	这	醋栗	从	树叶	和	大的	茎	.

将醋栗去掉叶子和粗茎。

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ]['ket(ə)l] ; [krʌʃ] [ə; eɪ] [fjuː] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['wʊd(ə)n] ['vedʒtəb(ə)l] ['mæʃər] [ɔːr] [spuːn] ;

Put	them	in	the	preserving	kettle	;	crush	a	few	with	a	wooden	vegetable	masher	or	spoon	;
放	他们	在	这	保存	壶	;	压碎	一个	很少	和	一个	木制的	蔬菜	捣碎器	或者	勺子	;

将它们放入腌制锅中；用木制蔬菜捣碎器或勺子捣碎一些；

[hiːt] ['sloʊli] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] .

heat	slowly	,	stirring	frequently	.
热	缓慢地	,	搅拌	频繁地	.

小火加热，并经常搅拌。

[wen] [ðə; ði] ['kʌrənts] [ɑːr; ər][hɑːt] , [krʌʃ] [ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)l] ['mæʃər] .

When	the	currants	are	hot	,	crush	them	with	the	vegetable	masher	.
什么时候	这	醋栗	是	热的	,	压碎	他们	和	这	蔬菜	捣碎器	.

趁着葡萄干还热的时候，用蔬菜捣碎器将其捣碎。

[pʊt][ə; eɪ] [her] [sɪv] [ɔːr]['streɪnər]['oʊvər][ə; eɪ][lɑːrdʒ] [boʊl] ;

Put	a	hair	sieve	or	strainer	over	a	large	bowl	;
放	一个	头发	筛	或者	滤网	超过	一个	大的	碗	;

将一个头发筛或滤网放在一个大碗上；

['oʊvər] [ðɪs] [spred] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] [skwer] [ʌv; əv] [tʃi:z] [klɔ:θ] .

over	this	spread	a	double	square	of	cheese	cloth	.
超过	这	传播	一个	双倍的	正方形	的	奶酪	布	.

在上面铺上两层纱布。

[tɜ:rn] [ðə; ði] [krʌʃt] [fru:t] [ænd; ənd] [dʒu:s] ['ɪntu:] [ðə; ði] [tʃi:z] [klɔ:θ] ,

Turn	the	crushed	fruit	and	juice	into	the	cheese	cloth	,
转动	这	碎	水果	和	汁	进入	这	奶酪	布	,

将捣碎的水果和果汁倒入纱布中，

[ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'ti:] [dreɪn] [æz; əz] [lɔ:ŋ] [æz; əz] [ˌaɪ 'ti:] [drips] , [bʌt; bət] [du:] [nɑ:t] [ju:z] [-]

and	let	it	drain	as	long	as	it	drips	,	but	do	not	use	[	27	]
和	让	它	流走	作为	长的	作为	它	滴	,	但	做	不是	使用	[	-	]

让它沥干，直到水滴干为止，但不要使用[27]

['preʃər] .

pressure	.
压力	.

压力。

[tu:; tə] ['heɪs(ə)n] [ðə; ði] ['prɑ:ses] [teɪk] [ðə; ði] ['kɔ:rnərz] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['streɪnɪŋ] [klɔ:θ] ['fɜ:rmli] [ɪn] [ðə; ði]

To	hasten	the	process	take	the	corners	of	the	straining	cloth	firmly	in	the
到	趋	这	过程	拿	这	角落	的	这	紧张	布	牢牢	在	这

[hændz] [ænd; ənd] [lɪft] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [sɪv] ;

hands	and	lift	from	the	sieve	;
双手	和	举起	从	这	筛	;

为了加快过滤过程，用双手牢牢抓住滤布的四个角，将其从筛子上提起；

[mu:v] [ðə; ði] ['kɑ:ntents] [baɪ] ['reɪzɪŋ] [wʌn] [saɪd] [ʌv; əv] [ðə; ði] [klɔ:θ] [ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði] ['ʌðər] .

move	the	contents	by	raising	one	side	of	the	cloth	and	then	the	other	.
移动	这	内容	经过	提高	一	边	的	这	布	和	然后	这	其他	.

提起布料的一侧，再提起另一侧，即可移动布料中的物品。

['æftər] [ðɪs] [pʊt] [ðə; ði] [klɔ:θ] ['oʊvər] [ə'nʌðər] [boʊl] .

After	this	put	the	cloth	over	another	bowl	.
后	这	放	这	布	超过	其他	碗	.

之后，将布盖在另一个碗上。

[twɪst] [ðə; ði] ['ɛndz] [tə'geðər] [ænd; ənd] [pres] [aʊt] [æz; əz] [mʌtʃ] [dʒu:s] [æz; əz] ['pɑ:səb(ə)l] .

Twist	the	ends	together	and	press	out	as	much	juice	as	possible	.
捻	这	结束	一起	和	按	出去	作为	很多	汁	作为	可能的	.

将两端拧在一起，尽可能挤出汁液。

[ðɪs] [dʒu:s] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] [tu:; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['sekənd] ['kwɑ:ləti] [ʌv; əv] ['dʒeli] .

This	juice	may	be	used	to	make	a	second	quality	of	jelly	.
这	汁	可能	是	用过的	到	制作	一个	第二	质量	的	果冻	.

这种果汁可以用来制作次等品质的果冻。

[ðə; ði] [klɪr] [dʒu:s] [meɪ] [bi:; bi] [meɪd] ['ɪntu:] ['dʒeli] [æt; ət] [wʌns] ,

The	clear	juice	may	be	made	into	jelly	at	once	,
这	清除	汁	可能	是	制成	进入	果冻	在	一次	,

清澈的果汁可以立即制成果冻。

[ɔ:r] [ˌaɪ 'ti:] [meɪ] [bi:; bi] [streɪnd] [θru:] [ə; eɪ] ['flænl] [bæg] .

or	it	may	be	strained	through	a	flannel	bag	.
或者	它	可能	是	紧张	通过	一个	绒布	包	.

或者可以用法兰绒袋过滤。

[ɪn] ['eni] [keɪs] , [ðə; ði] ['meθəd] [ʌv; əv] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] ['dʒeli] [ɪz] [ðə; ði] [seɪm] .

In	any	case	,	the	method	of	making	the	jelly	is	the	same	.
在	任何	案件	,	这	方法	的	制作	这	果冻	是	这	相同的	.

总之，制作果冻的方法是一样的。

['meʒər] [ðə; ði][dʒu:s] , [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'ti:][ɪn][ə; eɪ] [kli:n] [prə'zɝ:vɪŋ, prɪ'zɝ:vɪŋ, pri:'zɝ:vɪŋ]['ket(ə)l] .

Measure	**the**	**juice**	**,**	**and**	**put**	**it**	**in**	**a**	**clean**	**preserving**	**kettle**	**.**
措施	这	汁	,	和	放	它	在	一个	干净的	保存	壶	.

量取果汁，然后将其放入干净的果酱锅中。

[fɔ:r; fər] ['evri] [paɪnt][ʌv; əv][dʒu:s][ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['grænjuleɪtɪd]['ʃʊgər] .

For	**every**	**pint**	**of**	**juice**	**add**	**a**	**pint**	**of**	**granulated**	**sugar**	**.**
为了	每一个	品脱	的	汁	添加	一个	品脱	的	颗粒状	糖	.

每品脱果汁加入一品脱砂糖。

[stɜ:r][ʌn'tɪl][ðə; ði]['ʃʊgər][ɪz] [dɪ'zɑ:lvd] , [ðen] [pleɪs] ['oʊvər][ðə; ði]['faɪər] ; [wɑ:tʃ] ['kloʊsli] ,

Stir	**until**	**the**	**sugar**	**is**	**dissolved**	**,**	**then**	**place**	**over**	**the**	**fire**	**;**	**watch**	**closely**	**,**
搅拌	直到	这	糖	是	溶解	,	然后	地方	超过	这	火	;	手表	密切	,

搅拌至糖完全溶解，然后放在火上；密切观察。

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'ti:][bɔɪlz] [ʌp] [drɔ:] [ˌaɪ 'ti:] [bæk] [ænd; ənd][skɪm] ; [pʊt]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər][ə'gen] ,

and	**when**	**it**	**boils**	**up**	**draw**	**it**	**back**	**and**	**skim**	**;**	**put**	**over**	**the**	**fire**	**again**	**,**
和	什么时候	它	沸腾	向上	画	它	后退	和	撇去	;	放	超过	这	火	再次	,

水沸腾后捞出撇去浮沫，再放回火上加热。

[ænd; ənd] [bɔɪl][ænd; ənd][skɪm][wʌns] [mɔ:r] ; [bɔɪl][ænd; ənd][skɪm][ə; eɪ][θɜ:rd][taɪm] ;

and	**boil**	**and**	**skim**	**once**	**more**	**;**	**boil**	**and**	**skim**	**a**	**third**	**time**	**;**
和	熬	和	撇去	一次	更多的	;	熬	和	撇去	一个	第三	时间	;

再煮沸撇去浮沫；再煮沸撇去浮沫；

[ðen] [pɔ:r] ['ɪntu:][hɑ:t] ['glæsɪz] ['teɪkən][frʌm; frəm][ðə; ði][pæn][ʌv; əv]['wɔ:tər][ɑ:n][ðə; ði][stoʊv][ænd; ənd]

then	**pour**	**into**	**hot**	**glasses**	**taken**	**from**	**the**	**pan**	**of**	**water**	**on**	**the**	**stove**	**and**
然后	倒	进入	热的	眼镜	已采取	从	这	平底锅	的	水	在	这	火炉	和

[set][ɑ:n][ə; eɪ] [bɔ:rd] .

set	**on**	**a**	**board**	**.**
放	在	一个	木板	.

然后倒入从炉子上盛水的锅里取出的热玻璃杯中，放在砧板上。

[pleɪs] [ðə; ði] [bɔ:rd] [nɪr] [ə; eɪ] ['sʌni] ['wɪndoʊ] [ɪn][ə; eɪ] [ru:m] [wer] [ðer; ðər][ɪz][noʊ][dʌst] .

Place	**the**	**board**	**near**	**a**	**sunny**	**window**	**in**	**a**	**room**	**where**	**there**	**is**	**no**	**dust**	**.**
地方	这	木板	靠近	一个	阳光明媚	窗户	在	一个	房间	在哪里	那里	是	不	灰尘	.

将木板放在阳光充足的窗户附近，房间里要确保没有灰尘。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][ə; eɪ] [greɪt] [prə'tekʃn] [ænd; ənd] [əd'væntɪdʒ] [tu:; tə][hæv; həv] [ʃi:ts] [ʌv; əv] [glæs] [tu:; tə] [leɪ]

It	**is**	**a**	**great**	**protection**	**and**	**advantage**	**to**	**have**	**sheets**	**of**	**glass**	**to**	**lay**
它	是	一个	伟大的	保护	和	优势	到	有	纸张	的	玻璃	到	躺

[ɑ:n][tɑ:p][ʌv; əv][ðə; ði] ['tʌmblərz] .

on	**top**	**of**	**the**	**tumblers**	**.**
在	顶部	的	这	玻璃杯	.

在玻璃杯上铺上玻璃片是一种很好的保护措施和优势。

[æz; əz] [su:n] [æz; əz][ðə; ði]['dʒeli][ɪz][set] ['kʌvər][baɪ][wʌn][ʌv; əv][ðə; ði] [θri:] ['meθədz] ['gɪv(ə)n] .

As	**soon**	**as**	**the**	**jelly**	**is**	**set**	**cover**	**by**	**one**	**of**	**the**	**three**	**methods**	**given**	**.**
作为	很快	作为	这	果冻	是	放	覆盖	经过	一	的	这	三	方法	给定	.

果冻凝固后，立即用以下三种方法之一进行覆盖。

([si:] [pi:] . - .)

(	**See**	**p**	**.**	**29**	**.**	**)**
(	看	p	.	-	.	)

（参见第29页。）

[tu:; tə] [meɪk] ['veri] [træns'pærənt] ['kɜ:rənt] ['dʒeli] , [hi:t] , [krʌʃ] ,

To	**make**	**very**	**transparent**	**currant**	**jelly**	**,**	**heat**	**,**	**crush**	**,**
到	制作	非常	透明的	黑醋栗	果冻	,	热	,	压碎	,

要制作非常透明的醋栗果冻，加热，捣碎，

[ænd; ənd] [streɪn] [ðə; ði] ['kʌrənts] [æz; əz] [də'rektɪd] [ɪn] [ðə; ði] ['sɪmplɪst] ['prɑːses] .

and	strain	the	currants	as	directed	in	the	simplest	process	.
和	拉紧	这	醋栗	作为	指导	在	这	最简单的	过程	.

按照最简单的方法说明过滤醋栗。

[pʊt] [ðə; ði] [streɪnd] [dʒuːs] [ɪn] [ðə; ði] ['flænl] [bæg] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [dreɪn] [θruː] .

Put	the	strained	juice	in	the	flannel	bag	and	let	it	drain	through	.
放	这	紧张	汁	在	这	绒布	包	和	让	它	流走	通过	.

将过滤后的果汁放入法兰绒袋中，让其沥干。

['meʒər] [ðə; ði] [dʒuːs] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [paɪnt] [fɔːr; fər] [paɪnt] , [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] [æz; əz] [də'rektɪd] [ə'bʌv] .

Measure	the	juice	and	sugar	,	pint	for	pint	,	and	finish	as	directed	above	.
措施	这	汁	和	糖	,	品脱	为了	品脱	,	和	结束	作为	指导	多于	.

按一品脱一品脱的比例量取果汁和糖，然后按照上述步骤完成。

[tuː; tə] [meɪk] ['kɜːrənt] ['dʒeli] [baɪ] [ðə; ði] [koʊld] ['prɑːses] ['fɑːloʊ] [ðə; ði] [fɜːrst] [ruːl] [fɔːr; fər] ['dʒeli] [æz; əz] [fɑːr] [æz; əz] [di'zɔlviŋ] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [ɪn] [ðə; ði] [streɪnd] [dʒuːs] .

To	make	currant	jelly	by	the	cold	process	follow	the	first	rule	for	jelly	as	far
到	制作	黑醋栗	果冻	经过	这	寒冷的	过程	跟随	这	第一的	规则	为了	果冻	作为	远的

as	dissolving	the	sugar	in	the	strained	juice	.
作为	溶解	这	糖	在	这	紧张	汁	.

要用冷制法制作葡萄干果冻，首先要按照果冻制作的第一条规则，将糖溶解在过滤后的果汁中。

[fɪl] [wɔːrm] , ['sterəlaɪzd] ['glæsɪz] [wɪð; wɪθ] [ðɪs] .

Fill	warm	,	sterilized	glasses	with	this	.
充满	温暖的	,	已灭菌	眼镜	和	这	.

用此液体倒入温热的消毒玻璃杯中。

[pleɪs] [ðə; ði] ['glæsɪz] [ɑːn] [ə; eɪ] [bɔːrd] [ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði] [bɔːrd] [baɪ] [ə; eɪ] ['sʌni] ['wɪndoʊ] .

Place	the	glasses	on	a	board	and	put	the	board	by	a	sunny	window	.
地方	这	眼镜	在	一个	木板	和	放	这	木板	经过	一个	阳光明媚	窗户	.

将玻璃杯放在木板上，然后将木板放在阳光充足的窗户旁。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [ʃiːts] [ʌv; əv] [glæs] [ænd; ənd] [kiːp] [baɪ] [ðə; ði] ['wɪndoʊ] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['dʒeli] [ɪz] [set] .

Cover	with	sheets	of	glass	and	keep	by	the	window	until	the	jelly	is	set	.
覆盖	和	纸张	的	玻璃	和	保持	经过	这	窗户	直到	这	果冻	是	放	.

用玻璃片盖住，放在窗边，直到果冻凝固。

[ðə; ði] ['dʒeli] [wɪl] [biː; bi] [mɔːr] [træns'pærənt] [ɪf] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɪz] [streɪnd] [θruː] [ðə; ði] ['flænl] [bæg] .

The	jelly	will	be	more	transparent	if	the	juice	is	strained	through	the	flannel	bag	.
这	果冻	将要	是	更多的	透明的	如果	这	汁	是	紧张	通过	这	绒布	包	.

如果将果汁通过法兰绒袋过滤，果冻会更加透明。

['dʒeli] [meɪd] [baɪ] [ðə; ði] [koʊld] ['prɑːses] [ɪz] [mɔːr] ['delɪkət] [ðæn; ðən] [ðæt] [meɪd] [baɪ] ['bɔɪlɪŋ] ,

Jelly	made	by	the	cold	process	is	more	delicate	than	that	made	by	boiling	,
果冻	制成	经过	这	寒冷的	过程	是	更多的	精美的	比	那	制成	经过	沸腾	,

冷制果冻比水煮果冻口感更细腻。

[bʌt; bət] [ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [nɑːt] [kiːp] [kwaɪt] [soʊ] [wel] .

but	it	does	not	keep	quite	so	well	.
但	它	做	不是	保持	相当	所以	出色地	.

但它的保存效果不太好。

['ræzberi] [ænd; ənd] ['kɜːrənt] ['dʒeli] .

RASPBERRY	AND	CURRANT	JELLY	.
覆盆子	和	黑醋栗	果冻	.

覆盆子和黑加仑果冻。

[meɪk] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] ['kɜːrənt] ['dʒeli] , ['juːzɪŋ] [hæf] ['kʌrənts] [ænd; ənd] [hæf] ['ræzˌberiːz] .

Make	the	same	as	currant	jelly	,	using	half	currants	and	half	raspberries	.
制作	这	相同的	作为	黑醋栗	果冻	,	使用	一半	醋栗	和	一半	覆盆子	.

做法与制作醋栗果冻相同，使用一半醋栗和一半覆盆子。

['ræzberi] ['dʒeli] .
RASPBERRY JELLY .
覆盆子 果冻 .

覆盆子果冻。

[meɪk] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] ['kɜːrənt] ['dʒeli] .
Make the same as currant jelly .
制作 这 相同的 作为 黑醋栗 果冻 .

做法与制作葡萄干果冻相同。

['blækberi] ['dʒeli] .
BLACKBERRY JELLY .
黑莓 果冻 .

黑莓果冻。

[meɪk] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] ['kɜːrənt] ['dʒeli] .
Make the same as currant jelly .
制作 这 相同的 作为 黑醋栗 果冻 .

做法与制作葡萄干果冻相同。

['strɔːberi] ['dʒeli] .
STRAWBERRY JELLY .
草莓 果冻 .

草莓果冻。

[tuː; tə] - [kwɔːts] [ʌv; əv] ['strɔːberɪz] [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['kʌrənts] [ænd; ənd] [proʊ'siːd]
To 10 quarts of strawberries add 2 quarts of currants and proceed
到 - 夸脱 的 草莓 添加 2 夸脱 的 醋栗 和 继续
[æz; əz][fɔːr; fər] ['kɜːrənt] ['dʒeli] ,
as for currant jelly ,
作为 为了 黑醋栗 果冻 ,

将10夸脱草莓与2夸脱醋栗混合，然后按照制作醋栗果冻的方法进行操作。

[bʌt; bət] [bɔɪl] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] . [-]
but boil fifteen minutes . [28]
但 熬 十五 分钟 . [-]

但要煮十五分钟。[28]

[raɪp] - [greɪp] ['dʒeli] .
RIPE - GRAPE JELLY .
成熟 - 葡萄 果冻 .

成熟葡萄果冻。

[æn; ən]['æsɪd] [greɪp] [ɪz] [best] [fɔːr; fər] [ðɪs] ['dʒeli] .
An acid grape is best for this jelly .
一个 酸 葡萄 是 最好的 为了 这 果冻 .

制作这种果冻最好选用酸味葡萄。

[ðə; ði] [swiːt] , [raɪp] [greɪps] [kən'teɪn] [tuː] [mʌtʃ] ['ʃʊgər] .
The sweet , ripe grapes contain too much sugar .
这 甜的 , 成熟 葡萄 包含 也 很多 糖 .

这些香甜成熟的葡萄含糖量过高。

[hæf] - [raɪp] [fruːt] , [ɔːr]['iːkwəl] ['pɔːʃənz] [ʌv; əv] ['nɪrli] [raɪp][ænd; ənd] [griːn] [greɪps] , [wɪl] ['ɔːlsoʊ][biː; bi]
Half - ripe fruit , or equal portions of nearly ripe and green grapes , will also be
一半 - 成熟 水果 , 或者 平等的 部分 的 几乎 成熟 和 绿色的 葡萄 , 将要 还 是
[faʊnd] [ˌsætɪs'fæktəri] .
found satisfactory .
成立 令人满意的 .

半熟的水果，或者等量的近熟葡萄和青葡萄，也可以接受。

[waɪld] [greɪps] [meɪk] [dɪ'lɪʃəs] ['dʒeli] .
Wild **grapes** **make** **delicious** **jelly** **.**
荒野 葡萄 制作 可口的 果冻 .

野生葡萄可以做成美味的果冻。

[meɪk] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] ['kɜːrənt] ['dʒeli] .
Make **the** **same** **as** **currant** **jelly** **.**
制作 这 相同的 作为 黑醋栗 果冻 .

做法与制作葡萄干果冻相同。

[griːn] - [greɪp] ['dʒeli] .
GREEN **-** **GRAPE** **JELLY** **.**
绿色的 - 葡萄 果冻 .

青葡萄果冻。

[meɪk] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz]['æp(ə)l]['dʒeli] .
Make **the** **same** **as** **apple** **jelly** **.**
制作 这 相同的 作为 苹果 果冻 .

做法和苹果果冻一样。

[plʌm] ['dʒeli] .
PLUM **JELLY** **.**
李子 果冻 .

李子果冻。

[juːz][æn; ən] ['ʌndər'raɪp] ['æsɪd] [plʌm] .
Use **an** **underripe** **acid** **plum** **.**
使用 一个 未成熟的 酸 李子 .

使用未成熟的酸梅。

[wɑːʃ] [ðə; ði][fruːt][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [stemz] .
Wash **the** **fruit** **and** **remove** **the** **stems** **.**
洗 这 水果 和 消除 这 茎 .

将水果洗净，去掉果柄。

[pʊt]['ɪntuː][ðə; ði][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ]['ket(ə)l][wɪð; wɪθ][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv]['wɔːtər][fɔːr; fər] [iːtʃ]
Put **into** **the** **preserving** **kettle** **with** **1** **quart** **of** **water** **for** **each**
放 进入 这 保存 壶 和 1 夸脱 的 水 为了 每个
[pek] [ʌv; əv][fruːt] .
peck **of** **fruit** **.**
啄 的 水果 .

将水果放入保鲜锅中，每份水果加入 1 夸脱水。

[kʊk] ['dʒentli][ʌn'tɪl][ðə; ði] [plʌmz] [ɑːr; ər] [bɔɪld] [tuː; tə] ['piːsɪz] .
Cook **gently** **until** **the** **plums** **are** **boiled** **to** **pieces** **.**
厨师 轻轻地 直到 这 李子 是 煮沸 到 件 .

小火慢煮，直到李子煮成碎块。

[streɪn] [ðə; ði][dʒuːs][ænd; ənd][proʊ'siːd][ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][fɔːr; fər] ['kɜːrənt] ['dʒeli] .
Strain **the** **juice** **and** **proceed** **the** **same** **as** **for** **currant** **jelly** **.**
拉紧 这 汁 和 继续 这 相同的 作为 为了 黑醋栗 果冻 .

将果汁过滤后，按照制作醋栗果冻的方法进行操作。

['æp(ə)l] ['dʒeli] .
APPLE **JELLY** **.**
苹果 果冻 .

苹果果冻。

[wɑːʃ] , [stem] , [ænd; ənd] [waɪp] [ðə; ði] ['æplz] , ['biːɪŋ] ['kerf(ə)l] [tuː; tə] [kliːn] [ðə; ði] ['blɑːsəm] [end]
Wash , stem , and wipe the apples , being careful to clean the blossom end
洗 , 干 , 和 擦拭 这 苹果 , 存在 小心 到 干净的 这 开花 结尾
['θɜːrəli] .
thoroughly .
彻底 .

将苹果洗净、去蒂、擦干，注意要彻底清洗花蒂部分。

[kʌt] ['ɪntuː] ['kwɔːrtərz] [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː] [ðə; ði] [prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ] ['ket(ə)l] .
Cut into quarters and put into the preserving kettle .
切 进入 四分之一 和 放 进入 这 保存 壶 .

切成四块，放入腌制锅中。

['berli] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [koʊld] ['wɔːtər] ([ə'baʊt] [fɔːr] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['wɔːtər] [tuː; tə] [eɪt] [ʌv; əv] ['æplz])
Barely cover with cold water (about 4 quarts of water to 8 of apples)
仅仅 覆盖 和 寒冷的 水 (关于 4 夸脱 的 水 到 8 的 苹果)
[ænd; ənd] [kʊk] ['dʒentli] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['æplz] [ɑːr; ər] [sɔːft] [ænd; ənd] [klɪr] .
and cook gently until the apples are soft and clear .
和 厨师 轻轻地 直到 这 苹果 是 柔软的 和 清除 .

用冷水轻轻盖住苹果（大约 8 个苹果配 4 夸脱水），小火慢煮，直到苹果变软变透明。

[streɪn] [ðə; ði] [dʒuːs] [ænd; ənd] [proʊ'siːd] [æz; əz] [fɔːr; fər] ['kɜːrənt] ['dʒeli] .
Strain the juice and proceed as for currant jelly .
拉紧 这 汁 和 继续 作为 为了 黑醋栗 果冻 .

将果汁过滤后，按照制作葡萄干果冻的方法进行操作。

[ðer; ðər] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [bʌt; bət] [θriː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [dʒuːs] [frʌm; frəm] [eɪt] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['æplz] [ænd; ənd]
There should be but 3 quarts of juice from 8 quarts of apples and
那里 应该 是 但 3 夸脱 的 汁 从 8 夸脱 的 苹果 和
[fɔːr] [ʌv; əv] ['wɔːtər] .
4 of water .
4 的 水 .

8夸脱苹果和4夸脱水应该只能榨出3夸脱果汁。

['æplz] ['veri] [ɪn] [ðə; ði] [pər'sentɪdʒ] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['æsɪd] [ðeɪ] [kən'teɪn] .
Apples vary in the percentage of sugar and acid they contain .
苹果 各不相同 在 这 百分比 的 糖 和 酸 他们 包含 .

不同苹果的含糖量和酸度百分比各不相同。

[ə; eɪ] [faɪn] - ['fleɪvər] ['æsɪd] ['æp(ə)l] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ɪm'plɔɪd] [wen] ['pɑːsəb(ə)l] .
A fine - flavored acid apple should be employed when possible .
一个 美好的 - 调味 酸 苹果 应该 是 受雇 什么时候 可能的 .

如果条件允许，最好选用味道鲜美、酸度高的苹果。

['æp(ə)l] ['dʒeli] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [æt; ət] ['eni] [taɪm] [ʌv; əv] [ðə; ði] [jɪr] ,
Apple jelly may be made at any time of the year ,
苹果 果冻 可能 是 制成 在 任何 时间 的 这 年 ,

苹果果冻一年四季都可以制作。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

罐装水果、蜜饯和果冻：(Canned Fruit, Preserves,)

[bʌt; bət]['wɪntər] ['æplz] [ɑːr; ər][best][ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][juːst] [wen] [ɪn][ðer; ðər][praɪm] ,

but	winter	apples	are	best	and	should	be	used	when	in	their	prime	,
但	冬天	苹果	是	最好的	和	应该	是	用过的	什么时候	在	他们的	主要的	,

但冬季苹果最好，应该在成熟度最佳时食用。

[aɪ] . [iː] . , [frʌm; frəm][ðə; ði][fɔːl][tuː; tə] [dɪ'sembər] [ɔːr]['dʒænjueri] .

i	.	e	.	,	from	the	fall	to	December	or	January	.
我	.	e	.	,	从	这	落下	到	十二月	或者	一月	.

即从秋季到十二月或一月。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][faʊnd] ['nesəseri] [tuː; tə] [meɪk] ['æp(ə)l]['dʒeli][ɪn][ðə; ði] [sprɪŋ] ,

When	it	is	found	necessary	to	make	apple	jelly	in	the	spring	,
什么时候	它	是	成立	必要的	到	制作	苹果	果冻	在	这	春天	,

春天需要制作苹果果冻的时候，

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][wʌn]['lemən][tuː; tə] ['evri] [paɪnt][ʌv; əv]['æp(ə)l][dʒuːs] .

add	the	juice	of	one	lemon	to	every	pint	of	apple	juice	.
添加	这	汁	的	一	柠檬	到	每一个	品脱	的	苹果	汁	.

每品脱苹果汁中加入一个柠檬的汁。

['saɪdər]['æp(ə)l] ['dʒeli] .

CIDER	APPLE	JELLY	.
苹果酒	苹果	果冻	.

苹果酒果冻。

[meɪk] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][pleɪn]['æp(ə)l]['dʒeli] , [bʌt; bət] ['kʌvərɪŋ] [ðə; ði] ['æplz] [wɪð; wɪθ]['saɪdər] [ɪn'sted] [ʌv; əv]['wɔːtər] .

Make	the	same	as	plain	apple	jelly	,	but	covering	the	apples	with	cider	instead	of	water	.
制作	这	相同的	作为	清楚的	苹果	果冻	,	但	覆盖	这	苹果	和	苹果酒	反而	的	水	.

做法与普通苹果果冻相同，只是用苹果酒而不是水来浸泡苹果。

[ðə; ði]['saɪdər][mʌst; məst][biː; bi] [freʃ] [frʌm; frəm][ðə; ði] [pres] .

The	cider	must	be	fresh	from	the	press	.
这	苹果酒	必须	是	新鲜的	从	这	按	.

苹果酒必须是刚榨出来的。

[kræb] - ['æp(ə)l] ['dʒeli] .

CRAB	-	APPLE	JELLY	.
螃蟹	-	苹果	果冻	.

海棠果冻。

[meɪk] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][pleɪn]['æp(ə)l]['dʒeli] .

Make	the	same	as	plain	apple	jelly	.
制作	这	相同的	作为	清楚的	苹果	果冻	.

做法与制作普通苹果果冻相同。

[kwɪns] ['dʒeli] .

QUINCE	JELLY	.
榲	果冻	.

榅桲果冻。

[rʌb] [ðə; ði] [kwɪns] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [kɔːrs] [kræʃ] ['taʊəl] ; [kʌt] [aʊt][ðə; ði] ['blɑːsəm] [end] .

Rub	the	quinces	with	a	coarse	crash	towel	;	cut	out	the	blossom	end	.
擦	这	榅桲	和	一个	粗	碰撞	毛巾	;	切	出去	这	开花	结尾	.

用粗糙的毛巾擦拭榅桲；切掉花端。

[wɑːʃ] [ðə; ði] [fruːt] [ænd; ənd] [per] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] ['kwɔːrtərz] .

Wash	**the**	**fruit**	**and**	**pare**	**it**	**and**	**cut**	**in**	**quarters**	**.**
洗	这	水果	和	削减	它	和	切	在	四分之一	.

将水果洗净去皮，切成四份。

[kʌt] [aʊt] [ðə; ði] ['kɔrz] , ['pʊtɪŋ] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [dɪʃ] [baɪ] [ðəm'selvz] .

Cut	**out**	**the**	**cores**	**,**	**putting**	**them**	**in**	**a**	**dish**	**by**	**themselves**	**.**
切	出去	这	核心	,	推杆	他们	在	一个	盘子	经过	他们自己	.

将果核挖出，单独放在一个盘子里。

[hæv; həv] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] [boʊl] [hæf] [fʊl] [ʌv; əv] ['wɔːtər] ; [drɑːp] [ðə; ði] ['pɜːrfɪkt] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [fruːt] ['ɪntuː] [ðɪs] [boʊl] .

Have	**a**	**large**	**bowl**	**half**	**full**	**of**	**water**	**;**	**drop**	**the**	**perfect**	**pieces**	**of**	**fruit**	**into**	**this**	**bowl**	**.**
有	一个	大的	碗	一半	满的	的	水	;	降低	这	完美的	件	的	水果	进入	这	碗	.

准备一个大碗，盛半碗水；将切好的水果放入碗中。

[pʊt] [ðə; ði] ['perɪŋz] [ænd; ənd] [ɪm'pɜːrfɪkt] [pɑːrts] , [kʌt] ['veri] [faɪn] , ['ɪntuː] [ðə; ði] [prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ] ['ket(ə)l] .

Put	**the**	**parings**	**and**	**imperfect**	**parts**	**,**	**cut**	**very**	**fine**	**,**	**into**	**the**	**preserving**	**kettle**	**.**
放	这	配对	和	不完善	部分	,	切	非常	美好的	,	进入	这	保存	壶	.

将削皮和不完美的部分切成细丝，放入腌制锅中。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [kwɔːrt] [ʌv; əv] ['wɔːtər] [tuː; tə] ['evri] [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [fruːt] [ænd; ənd] ['perɪŋz] .

Add	**a**	**quart**	**of**	**water**	**to**	**every**	**2**	**quarts**	**of**	**fruit**	**and**	**parings**	**.**
添加	一个	夸脱	的	水	到	每一个	2	夸脱	的	水果	和	配对	.

每2夸脱水果和果皮加入1夸脱水。

[pʊt] [ɑːn] [ðə; ði] ['faɪər] [ænd; ənd] [kʊk] ['dʒentli] [fɔːr; fər] [tuː] ['aʊərz] .

Put	**on**	**the**	**fire**	**and**	**cook**	**gently**	**for**	**two**	**hours**	**.**
放	在	这	火	和	厨师	轻轻地	为了	二	小时	.

放在火上小火慢煮两个小时。

[streɪn] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [-]

Strain	**and**	**finish**	**the**	**same**	**as**	**[**	**29**	**]**
拉紧	和	结束	这	相同的	作为	[	-	]

过滤并完成与[29]相同

['æp(ə)l] ['dʒeli] .

apple	**jelly**	**.**
苹果	果冻	.

苹果果冻。

[ðə; ði] ['pɜːrfɪkt] [fruːt] [meɪ] [biː; bi] [prɪ'zɜːrv] [ɔːr] [kænd] .

The	**perfect**	**fruit**	**may**	**be**	**preserved**	**or**	**canned**	**.**
这	完美的	水果	可能	是	保存完好	或者	罐装	.

完美的水果可以做成蜜饯或罐头。

[tuː; tə] [meɪk] [kwɪns] ['dʒeli] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['sekənd] ['kwɑːləti] ,

To	**make**	**quince**	**jelly**	**of**	**a**	**second**	**quality**	**,**
到	制作	榲	果冻	的	一个	第二	质量	,

制作二等木瓜果冻，

[wen] [ðə; ði] ['perɪŋz] [ænd; ənd] [fruːt] [ɑːr; ər] [pʊt] [ɑːn] [tuː; tə] [kʊk] [pʊt] [ðə; ði] ['kɔrz] ['ɪntuː] [ə'nʌðər] ['ket(ə)l] [ænd; ənd] ['kʌvər] [ðem; ðəm] ['dʒenərəsli] [wɪð; wɪθ] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [kʊk] [tuː] ['aʊərz] .

when	**the**	**parings**	**and**	**fruit**	**are**	**put**	**on**	**to**	**cook**	**put**	**the**	**cores**	**into**	**another**	**kettle**	**and**	**cover**	**them**	**generously**	**with**	**water**	**and**	**cook**	**two**	**hours**	**.**
什么时候	这	配对	和	水果	是	放	在	到	厨师	放	这	核心	进入	其他	壶	和	覆盖	他们	慷慨地	和	水	和	厨师	二	小时	.

当果皮和果肉放入锅中煮时，将果核放入另一个锅中，加水完全覆盖，煮两个小时。

['æftər][ɔ:l][ðə; ði][dʒu:s][hæz; həz] [bɪn] [dreɪnd] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['perɪŋz] [ænd; ənd][fru:t] ,

After	all	the	juice	has	been	drained	from	the	parings	and	fruit	,
后	全部	这	汁	有	到过	排水	从	这	配对	和	水果	,

等果皮和水果中的汁水全部沥干后，

[pʊt] [wʌt] [rɪ'meɪnz] ['ɪntu:][ðə; ði][prə'zɜ:vɪŋ, prɪ'zɜ:vɪŋ, pri:'zɜ:vɪŋ]['ket(ə)l][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['kɔrz] .

put	what	remains	into	the	preserving	kettle	with	the	cores	.
放	什么	遗迹	进入	这	保存	壶	和	这	核心	.

将剩下的东西和果核一起放入腌制锅中。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd][tɜ:rn]['ɪntu:][ðə; ði] ['streɪnɪŋ] [klɔ:θ] .

Mix	well	and	turn	into	the	straining	cloth	.
混合	出色地	和	转动	进入	这	紧张	布	.

充分搅拌后倒入滤布中。

[pres] [ɔ:l][ðə; ði][dʒu:s]['pɑ:səb(ə)l][frʌm; frəm] [ðɪs] ['mɪkstʃər] .

Press	all	the	juice	possible	from	this	mixture	.
按	全部	这	汁	可能的	从	这	混合物	.

尽可能地将混合物中的汁液压榨出来。

[pʊt][ðə; ði][dʒu:s][ɪn][ðə; ði][prə'zɜ:vɪŋ, prɪ'zɜ:vɪŋ, pri:'zɜ:vɪŋ]['ket(ə)l][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] ['ʃʊgər] [tu:; tə]

Put	the	juice	in	the	preserving	kettle	with	a	pint	of	sugar	to
放	这	汁	在	这	保存	壶	和	一个	品脱	的	糖	到

[ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][dʒu:s] ;

a	pint	of	juice	;
一个	品脱	的	汁	;

将果汁倒入腌制锅中，加入一品脱糖和一品脱果汁；

[bɔɪl] [ten] ['mɪnɪts] .

boil	ten	minutes	.
熬	十	分钟	.

煮沸十分钟。

[waɪld] [fru:ts] [fɔ:r; fər] ['dʒeliz] .

WILD	FRUITS	FOR	JELLIES	.
荒野	水果	为了	果冻	.

制作果冻的野生水果。

[waɪld] ['ræzˌberi:z] , ['blækˌberiz] , ['bɑ:rˌberi; 'bɑ:rbəri] , [greɪps] , [ænd; ənd] [bi:tʃ] [plʌmz] [ɔ:l] [meɪk]

Wild	raspberries	,	blackberries	,	barberries	,	grapes	,	and	beach	plums	all	make
荒野	覆盆子	,	黑莓	,	小檗果	,	葡萄	,	和	海滩	李子	全部	制作

[dɪ'lɪʃəs] ['dʒeliz] .

delicious	jellies	.
可口的	果冻	.

野生覆盆子、黑莓、小檗、葡萄和海滩李子都能做成美味的果冻。

[ðə; ði]['fri:kwənt] ['feɪljɜ:z] [ɪn] ['meɪkɪŋ] ['bɑ:rˌberi; 'bɑ:rbəri]['dʒeli] [kʌm] [frʌm; frəm][ðə; ði][fru:t][nɑ:t] ['bi:ɪŋ]

The	frequent	failures	in	making	barberry	jelly	come	from	the	fruit	not	being
这	频繁	失败	在	制作	小檗碱	果冻	来	从	这	水果	不是	存在

[freʃ] [ɔ:r][frʌm; frəm] ['bi:ɪŋ] [ˌoʊvər'raɪp] .

fresh	or	from	being	overripe	.
新鲜的	或者	从	存在	过熟	.

制作小檗果冻经常失败的原因是果实不新鲜或过熟。

[ˌprepə'reɪʃ(ə)n] [ʌv; əv][ðə; ði] ['glæsɪz] [fɔ:r; fər] ['dʒeli] .

PREPARATION	OF	THE	GLASSES	FOR	JELLY	.
准备	的	这	眼镜	为了	果冻	.

准备果冻杯。

['sterəlaɪz][ðə; ði] ['glæsɪz] ;

Sterilize	the	glasses	;
消毒	这	眼镜	;

对玻璃杯进行消毒；

[teɪk] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd][set][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['ʃæloʊ] ['beɪkɪŋ] [pæn][ɪn] [wɪtʃ]

take	from	the	boiling	water	and	set	them	in	a	shallow	baking	pan	in	which
拿	从	这	沸腾	水	和	放	他们	在	一个	浅的	烘烤	平底锅	在	哪个

[ðer; ðər][ɪz][ə'baʊt][ˌtuː'tuː] [ɪntʃɪz] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

there	is	about	2	inches	of	boiling	water	.
那里	是	关于	2	英寸	的	沸腾	水	.

从沸水中取出，放入盛有约 2 英寸沸水的浅烤盘中。

['kʌvərɪŋ] ['dʒeliz] .

COVERING	JELLIES	.
覆盖	果冻	.

覆盖果冻。

['dʒeliz][ɑːr; ər][soʊ] [rɪtʃ] [ɪn] ['ʃʊgər] [ðæt] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [prə'tektɪd] [frʌm; frəm] [bæk'tɪriə] [ænd; ənd] [jiːsts] ,

Jellies	are	so	rich	in	sugar	that	they	are	protected	from	bacteria	and	yeasts	,
果冻	是	所以	富有的	在	糖	那	他们	是	受保护	从	细菌	和	酵母	,

果冻含糖量很高，因此能够抵抗细菌和酵母的侵害。

[bʌt; bət] [ðeɪ] [mʌst; məst][biː; bi] ['kʌvərd] ['kerfəli] [tuː; tə] [prə'tekt] [ðem; ðəm][frʌm; frəm][moʊld] [spɔːz]

but	they	must	be	covered	carefully	to	protect	them	from	mold	spores
但	他们	必须	是	涵盖	小心	到	保护	他们	从	模具	孢子

[ænd; ənd][ɪˌvæpə'reɪʃ(ə)n] .

and	evaporation	.
和	蒸发	.

但必须仔细遮盖，以防止霉菌孢子滋生和水分蒸发。

[ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['meθədz] [ʌv; əv] ['kʌvərɪŋ] ['dʒeliz][ɑːr; ər][ɔːl] [gʊd] :

The	following	methods	of	covering	jellies	are	all	good	:
这	下列的	方法	的	覆盖	果冻	是	全部	好的	:

以下几种果冻的覆盖方法都不错：

[hæv; həv][dɪsks][ʌv; əv] [θɪk] [waɪt] ['peɪpər][ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði] [glæs] .

Have	disks	of	thick	white	paper	the	size	of	the	top	of	the	glass	.
有	磁盘	的	厚的	白色的	纸	这	尺寸	的	这	顶部	的	这	玻璃	.

准备一些与玻璃杯顶部大小相同的厚白纸圆片。

[wen] [ðə; ði]['dʒeli][ɪz][set] , [brʌʃ] [ðə; ði][tɑːp]['oʊvər][wɪð; wɪθ]['brændi][ɔːr]['ælkəhɔːl] .

When	the	jelly	is	set	,	brush	the	top	over	with	brandy	or	alcohol	.
什么时候	这	果冻	是	放	,	刷子	这	顶部	超过	和	白兰地	或者	酒精	.

果冻凝固后，在表面刷上一层白兰地或酒精。

[dɪp][ə; eɪ][dɪsk][ʌv; əv]['peɪpər][ɪn][ðə; ði]['spɪrɪts][ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ðə; ði]['dʒeli] .

Dip	a	disk	of	paper	in	the	spirits	and	put	it	on	the	jelly	.
蘸	一个	磁盘	的	纸	在	这	烈酒	和	放	它	在	这	果冻	.

将一张纸片浸入酒中，然后放在果冻上。

[ɪf] [ðə; ði] ['glæsɪz] [hæv; həv]['kʌvərz] , [pʊt][ðem; ðəm][ɑːn] .

If	the	glasses	have	covers	,	put	them	on	.
如果	这	眼镜	有	封面	,	放	他们	在	.

如果眼镜有镜盖，请戴上。

[ɪf] [ðer; ðər][ɑːr; ər][noʊ]['kʌvərz] ,

If	there	are	no	covers	,
如果	那里	是	不	封面	,

如果没有封面，

[kʌt] [dɪsks][ʌv; əv]['peɪpər][ə'baʊt][hæf][æn; ən] [ɪntʃ] [ɪn][daɪ'æmɪtər]['lɑːrdʒər][ðæn; ðən][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv]

cut	disks	of	paper	about	half	an	inch	in	diameter	larger	than	the	top	of
切	磁盘	的	纸	关于	一半	一个	英寸	在	直径	更大的	比	这	顶部	的

[ðə; ði] [glæs] .

the	glass	.
这	玻璃	.

将纸裁成直径比玻璃杯顶部大约半英寸的圆片。

[biːt] [təˈgeðər] [ðə; ði] [waɪt] [ʌv; əv][wʌn] [eg] [ænd; ənd][ə; eɪ] [ˈteblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][koʊld][ˈwɔːtər] .

Beat	**together**	**the**	**white**	**of**	**one**	**egg**	**and**	**a**	**tablespoonful**	**of**	**cold**	**water**	**.**
打	一起	这	白色的	的	一	蛋	和	一个	一汤匙	的	寒冷的	水	.

将一个鸡蛋的蛋白和一汤匙冷水搅拌均匀。

[wet] [ðə; ði][ˈpeɪpər][ˈkʌvərz][wɪð; wɪθ] [ðɪs] [ˈmɪkstʃər][ænd; ənd][pʊt][ˈoʊvər][ðə; ði] [glæs] ,

Wet	**the**	**paper**	**covers**	**with**	**this**	**mixture**	**and**	**put**	**over**	**the**	**glass**	**,**
湿的	这	纸	封面	和	这	混合物	和	放	超过	这	玻璃	,

用这种混合物润湿纸罩，然后盖在玻璃上。

[ˈpresɪŋ] [daʊn] [ðə; ði][saɪdz] [wel] [tuː; tə] [meɪk] [ðem; ðəm] [stɪk] [tuː; tə][ðə; ði] [glæs] ;

pressing	**down**	**the**	**sides**	**well**	**to**	**make**	**them**	**stick**	**to**	**the**	**glass**	**;**
紧迫	向下	这	侧面	出色地	到	制作	他们	戳	到	这	玻璃	;

将两侧用力按压，使其粘附在玻璃上；

[ɔːr][ðə; ði][ˈkʌvərz] [meɪ] [biː; bi] [ˈdɪpt] [ɪn][ˈɑːlɪv][ɔɪl][ænd; ənd][biː; bi][taɪd][ɑːn][ðə; ði] [ˈglæsɪz] ,

or	**the**	**covers**	**may**	**be**	**dipped**	**in**	**olive**	**oil**	**and**	**be**	**tied**	**on**	**the**	**glasses**	**,**
或者	这	封面	可能	是	浸入	在	橄榄	油	和	是	系	在	这	眼镜	,

或者可以将杯盖浸入橄榄油中，然后系在杯子上。

[bʌt; bət] [ðeɪ] [mʌst; məst][biː; bi][kʌt][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][ˈlɑːrdʒər][ðæn; ðən] [wen] [ðə; ði] [waɪt] [ʌv; əv] [eg] [ɪz]

but	**they**	**must**	**be**	**cut**	**a**	**little**	**larger**	**than**	**when**	**the**	**white**	**of**	**egg**	**is**
但	他们	必须	是	切	一个	小的	更大的	比	什么时候	这	白色的	的	蛋	是

[juːst] .

used	**.**
用过的	.

但是，如果用蛋清的话，切出来的块要比用蛋清的时候大一些。

[ə; eɪ] [θɪk] [ˈkoʊtɪŋ] [ʌv; əv] [ˈpærəfɪn] [meɪks] [ə; eɪ] [gʊd] [ˈkʌvər] ,

A	**thick**	**coating**	**of**	**paraffin**	**makes**	**a**	**good**	**cover**	**,**
一个	厚的	涂层	的	石蜡	制作	一个	好的	覆盖	,

厚厚的一层石蜡可以起到很好的覆盖作用。

[bʌt; bət][nɑːt][kwaɪt][soʊ] [seɪf] [æz; əz][ðə; ði]['peɪpər] ['dɪpt] [ɪn]['brændi][ɔːr]['ælkəhɔːl] ,

but	**not**	**quite**	**so**	**safe**	**as**	**the**	**paper**	**dipped**	**in**	**brandy**	**or**	**alcohol**	**,**
但	不是	相当	所以	安全的	作为	这	纸	浸入	在	白兰地	或者	酒精	,

但它不如浸过白兰地或酒精的纸张那么安全。

[bɪˈkəz, bɪˈkɔːz][ðə; ði]['spɪrɪts] [drˈstrɔɪ] ['eni][moʊld] [spɔːz] [ðæt] [meɪ] ['hæpən] [tuː; tə][rest][ɑːn][ðə; ði]['dʒeli]

because	**the**	**spirits**	**destroy**	**any**	**mold**	**spores**	**that**	**may**	**happen**	**to**	**rest**	**on**	**the**	**jelly**
因为	这	烈酒	破坏	任何	模具	孢子	那	可能	发生	到	休息	在	这	果冻

.

:
.

因为酒精可以消灭任何可能附着在果冻上的霉菌孢子。

[ɪf] [sʌtʃ] [spɔːz] [ɑːr; ər] [ˈkʌvərd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['pærəfɪn] [ðeɪ] [meɪ] [dɪˈveləp] ['ʌndər][ˌaɪ 'tiː] .

If	**such**	**spores**	**are**	**covered**	**with**	**the**	**paraffin**	**they**	**may**	**develop**	**under**	**it**	**.**
如果	这样的	孢子	是	涵盖	和	这	石蜡	他们	可能	发展	在下面	它	.

如果这些孢子被石蜡覆盖，它们可能会在石蜡下发育。

[haʊˈevər] , [ðə; ði]['peɪpər][wet][wɪð; wɪθ]['spɪrɪts][kʊd; kəd][biː; bi][pʊt][ɑːn][fɜːrst][ænd; ənd][ðə; ði]['pærəfɪn]

However	**,**	**the**	**paper**	**wet**	**with**	**spirits**	**could**	**be**	**put**	**on**	**first**	**and**	**the**	**paraffin**
然而	,	这	纸	湿的	和	烈酒	可以	是	放	在	第一的	和	这	石蜡

[pɔːd] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː] .

poured	**over**	**it**	**.**
倾倒	超过	它	.

但是，可以先将浸过酒精的纸铺在上面，然后再将石蜡浇在上面。

[ɪf] ['pærəfɪn][ɪz][juːst] , [breɪk] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] ['piːsɪz] [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ə; eɪ][kʌp] .

If	**paraffin**	**is**	**used**	**,**	**break**	**it**	**into**	**pieces**	**and**	**put**	**in**	**a**	**cup**	**.**
如果	石蜡	是	用过的	,	休息	它	进入	件	和	放	在	一个	杯子	.

如果使用石蜡，将其掰成小块放入杯中。

[set] [ðə; ði] [kʌp] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [ʌv; əv] [wɔːrm] ['wɔːtər] [ɑːn] [ðə; ði] [bæk] [ʌv; əv] [ðə; ði] [stoʊv] .

Set	the	cup	in	a	pan	of	warm	water	on	the	back	of	the	stove	.
放	这	杯子	在	一个	平底锅	的	温暖的	水	在	这	后退	的	这	火炉	.

将杯子放在炉灶后面的温水锅里。

[ɪn] [ə; eɪ] [fjuː] ['moʊmənts] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [meltid] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] ['kʌvər] [ðə; ði] ['dʒeli] .

In	a	few	moments	it	will	be	melted	enough	to	cover	the	jelly	.
在	一个	很少	时刻	它	将要	是	融化	足够的	到	覆盖	这	果冻	.

再过一会儿，它就会融化到足以覆盖果冻的程度。

[hæv; həv] [ðə; ði] ['koʊtɪŋ] [ə'baʊt] [ə; eɪ] [fɔːrθ] [ʌv; əv] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] .

Have	the	coating	about	a	fourth	of	an	inch	thick	.
有	这	涂层	关于	一个	第四	的	一个	英寸	厚的	.

涂层厚度约为四分之一英寸。

[ɪn] ['kuːlɪŋ] [ðə; ði] ['pærəfɪn] ['kɑːntrækts] ,

In	cooling	the	paraffin	contracts	,
在	冷却	这	石蜡	合同	,

冷却过程中，石蜡会收缩。

[ænd; ənd] [ɪf] [ðə; ði] ['leɪər] [ɪz] ['veri] [θɪn] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kræk] [ænd; ənd] [liːv] [ə; eɪ] ['pɔːrʃ(ə)n] [ʌv; əv] [ðə; ði]

and	if	the	layer	is	very	thin	it	will	crack	and	leave	a	portion	of	the
和	如果	这	层	是	非常	薄的	它	将要	裂缝	和	离开	一个	部分	的	这

['dʒeli] [ɪk'spoʊzd] . [-]

jelly	exposed	.	[	30	]
果冻	裸露	.	[	-	]

如果这层很薄，就会开裂，露出部分果冻。[30]

[kænd] [ɔːr] ['bɑːtld] [fruːt] [dʒuːsiz] .

CANNED	OR	BOTTLED	FRUIT	JUICES	.
罐装	或者	瓶装	水果	果汁	.

罐装或瓶装果汁。

[fruːt] [dʒuːs] [ɪz] [moʊst] [dɪ'zaɪərəb(ə)l] [fɔːr; fər] ['drɪŋkɪŋ] [ɔːr] [fɔːr; fər] ['kʌlɪneri] ['pɝːpəsəz, 'pɝːpəsɪz] .

Fruit	juice	is	most	desirable	for	drinking	or	for	culinary	purposes	.
水果	汁	是	最多	理想	为了	喝	或者	为了	烹饪	目的	.

果汁最适合饮用或烹饪。

[greɪp] [dʒuːs] [ɪz] [pər'tɪkjələrli] [gʊd] [æz; əz] [ə; eɪ] [drɪŋk] .

Grape	juice	is	particularly	good	as	a	drink	.
葡萄	汁	是	特别	好的	作为	一个	喝	.

葡萄汁是一种特别好的饮品。

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [kænd] [wɪð; wɪθ] [ɔːr] [wɪ'ðaʊt] ['ʃʊgər] [bʌt; bət] ,

It	may	be	canned	with	or	without	sugar	but	,
它	可能	是	罐装	和	或者	没有	糖	但	,

它可能是加糖的罐头，也可能是不加糖的罐头，但是

[ɪk'sept] [wer] [ðə; ði] [greɪps] [hæv; həv] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] [pər'sentɪdʒ] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [æz; əz] [ɪz] [ðə; ði] [keɪs] [ɪn]

except	where	the	grapes	have	a	large	percentage	of	sugar	,	as	is	the	case	in
除了	在哪里	这	葡萄	有	一个	大的	百分比	的	糖	,	作为	是	这	案件	在

[ˌkælə'fɔːrniə] ,

California	,
加利福尼亚州	,

除非葡萄含糖量很高，例如加利福尼亚州的葡萄。

[sʌm; səm] ['ʃʊgər] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɪn] ['kænɪŋ] .

some	sugar	should	be	added	to	the	juice	in	canning	.
一些	糖	应该	是	额外	到	这	汁	在	罐头	.

罐装果汁时应该加入一些糖。

['kɜ:rənt] [dʒu:s] [meɪ] [bi:; bi]['sterəlaɪzd][ænd; ənd] [kænd] [wɪ'ðaʊt] ['ʃʊgər] .

Currant	juice	may	be	sterilized	and	canned	without	sugar	.
黑醋栗	汁	可能	是	已灭菌	和	罐装	没有	糖	.

醋栗汁可以进行杀菌处理，然后不加糖装罐出售。

[ðɪs] [dʒu:s] [meɪ] [bi:; bi] [meɪd] ['ɪntu:]['dʒeli][æt; ət]['eni] ['si:z(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði] [jɪr] .

This	juice	may	be	made	into	jelly	at	any	season	of	the	year	.
这	汁	可能	是	制成	进入	果冻	在	任何	季节	的	这	年	.

这种果汁一年四季都可以做成果冻。

[fru:t] [dʒu:siz] [ðæt] [ɑ:r; ər] [dɪ'zaɪnd] [fɔ:r; fər][ju:z][ɪn]['froʊz(ə)n] [kri:mz] [ænd; ənd]['wɔ:tər]['aɪsɪz][ʃʊd; ʃəd]

Fruit	juices	that	are	designed	for	use	in	frozen	creams	and	water	ices	should
水果	果汁	那	是	设计	为了	使用	在	冷冻	乳霜	和	水	冰	应该

[bi:; bi] [kænd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['dʒenərəs] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

be	canned	with	a	generous	amount	of	sugar	.
是	罐装	和	一个	慷慨的	数量	的	糖	.

用于制作冷冻奶油和冰沙的果汁应该在罐装时加入大量的糖。

[fɔ:r; fər] [greɪp] [dʒu:s] [gʊd] ['bɔtlz] [ɑ:r; ər][tu:; tə][bi:; bi] [prɪ'fɜ:rd] [tu:; tə] [fru:t] [kænz] .

For	grape	juice	good	bottles	are	to	be	preferred	to	fruit	cans	.
为了	葡萄	汁	好的	瓶子	是	到	是	首选	到	水果	罐头	.

对于葡萄汁来说，瓶装比罐装水果更好。

[ɪf] [ju:; jʊ][kæn; kən][get][ðə; ði][self] - ['si:lɪŋ] ['bɔtlz] , [sʌtʃ] [æz; əz] [pɑ:p] [ɔ:r] [bɪr] [kʌmz] [ɪn] ,

If	you	can	get	the	self	-	sealing	bottles	,	such	as	pop	or	beer	comes	in	,
如果	你	能	得到	这	自己	-	密封	瓶子	,	这样的	作为	流行音乐	或者	啤酒	来	在	,

如果你能买到那种自封瓶，比如装汽水或啤酒的瓶子，

[ðə; ði][wɜ:rk][ʌv; əv] ['pʊtɪŋ] [ʌp] [greɪp] [dʒu:s] [wɪl] [bi:; bi] [laɪt] .

the	work	of	putting	up	grape	juice	will	be	light	.
这	工作	的	推杆	向上	葡萄	汁	将要	是	光	.

酿造葡萄汁的工作量会很轻。

[ɪf] ['bɔtlz] [ɑ:r; ər] [ɪm'plɔɪd] , [bi:; bi] ['veri] ['kerf(ə)l][tu:; tə]['sterəlaɪz][bəuθ] ['bɔtlz] [ænd; ənd][kɔ:ks] .

If	bottles	are	employed	,	be	very	careful	to	sterilize	both	bottles	and	corks	.
如果	瓶子	是	受雇	,	是	非常	小心	到	消毒	两个都	瓶子	和	软木塞	.

如果使用瓶子，务必对瓶子和瓶塞进行消毒。

[greɪp] [dʒu:s] .

GRAPE	JUICE	.
葡萄	汁	.

葡萄汁。

[wɑ:ʃ] [ðə; ði] [greɪps] [ænd; ənd] [pɪk] [frʌm; frəm][ðə; ði] [stemz] .

Wash	the	grapes	and	pick	from	the	stems	.
洗	这	葡萄	和	挑选	从	这	茎	.

洗净葡萄，摘下葡萄干。

[pʊt][ðə; ði][fru:t][ɪn][ðə; ði][prə'zɜ˞:vɪŋ, prɪ'zɜ˞:vɪŋ, pri:'zɜ˞:vɪŋ]['ket(ə)l][ænd; ənd] [krʌʃ] ['slaɪtli] .

Put	the	fruit	in	the	preserving	kettle	and	crush	slightly	.
放	这	水果	在	这	保存	壶	和	压碎	轻微地	.

将水果放入果酱锅中，稍微压碎。

[hi:t] ['sloʊli] [ænd; ənd][bɔɪl]['dʒentli][fɔ:r; fər][hæf][æn; ən]['aʊər] .

Heat	slowly	and	boil	gently	for	half	an	hour	.
热	缓慢地	和	熬	轻轻地	为了	一半	一个	小时	.

小火慢煮半小时。

[krʌʃ] [ðə; ði][fru:t][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['wʊd(ə)n] [spu:n] .

Crush	the	fruit	with	a	wooden	spoon	.
压碎	这	水果	和	一个	木制的	勺子	.

用木勺将水果捣碎。

[pʊt][ə; eɪ] [sɪv] [ɔ:r]['kɑ:ləndər]['oʊvər][ə; eɪ][lɑ:rdʒ] [boʊl] [ænd; ənd] [spred] [ə; eɪ] [skwer] [ʌv; əv] [tʃi:z]

Put	**a**	**sieve**	**or**	**colander**	**over**	**a**	**large**	**bowl**	**and**	**spread**	**a**	**square**	**of**	**cheese**
放	一个	筛	或者	滤器	超过	一个	大的	碗	和	传播	一个	正方形	的	奶酪

[klɔ:θ] ['oʊvər][ðə; ði] [sɪv] .

cloth	**over**	**the**	**sieve**	**.**
布	超过	这	筛	.

将筛子或滤网放在一个大碗上，然后在筛子上铺一块方形的纱布。

[tɜ:rn][ðə; ði][fru:t][ænd; ənd][dʒu:s]['ɪntu:][ðə; ði] [tʃi:z] [klɔ:θ] ; [dreɪn] [wel] ,

Turn	**the**	**fruit**	**and**	**juice**	**into**	**the**	**cheese**	**cloth**	**;**	**drain**	**well**	**,**
转动	这	水果	和	汁	进入	这	奶酪	布	;	流走	出色地	,

将水果和果汁倒入纱布中；沥干水分。

[ðen] [drɔ:] [ðə; ði]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz][ʌv; əv][ðə; ði] [tʃi:z] [klɔ:θ] [tə'geðər] [ænd; ənd] [twɪst] [hɑ:rd][tu:; tə] [pres]

then	**draw**	**the**	**edges**	**of**	**the**	**cheese**	**cloth**	**together**	**and**	**twist**	**hard**	**to**	**press**
然后	画	这	边缘	的	这	奶酪	布	一起	和	捻	难的	到	按

[aʊt] [ɔ:l][ðə; ði][dʒu:s]['pɑ:səb(ə)l] .

out	**all**	**the**	**juice**	**possible**	**.**
出去	全部	这	汁	可能的	.

然后将纱布的边缘捏在一起，用力拧紧，挤出尽可能多的汁液。

[pʊt][ðə; ði] [streɪnd] [dʒu:s][ɪn][ə; eɪ] [kli:n] [prə'zɝ:vɪŋ, prɪ'zɝ:vɪŋ, pri:'zɝ:vɪŋ]['ket(ə)l][ænd; ənd][ɑ:n][ðə; ði]

Put	**the**	**strained**	**juice**	**in**	**a**	**clean**	**preserving**	**kettle**	**and**	**on**	**the**
放	这	紧张	汁	在	一个	干净的	保存	壶	和	在	这

['faɪər] .

fire	**.**
火	.

将滤出的果汁倒入干净的罐子里，放在火上加热。

[wen] [ˌaɪ 'ti:] [bɔɪlz] [ʌp] , [drɔ:] [bæk] [ænd; ənd] [skɪm] .

When	**it**	**boils**	**up**	**,**	**draw**	**back**	**and**	**skim**	**.**
什么时候	它	沸腾	向上	,	画	后退	和	撇去	.

水沸腾后，收回勺子撇去浮沫。

[let] [ˌaɪ 'ti:] [bɔɪl] [ʌp] [ə'gen] [ænd; ənd] [skɪm] ; [ðen] [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][stɜ:r][ʌn'tɪl] [dɪ'zɑ:lvd]

Let	**it**	**boil**	**up**	**again**	**and**	**skim**	**;**	**then**	**add**	**the**	**sugar**	**and**	**stir**	**until**	**dissolved**
让	它	熬	向上	再次	和	撇去	;	然后	添加	这	糖	和	搅拌	直到	溶解

.

:
.

再次煮沸后撇去浮沫；然后加入糖并搅拌至溶解。

[bɔɪl] [faɪv] ['mɪnɪts] , ['skɪmɪŋ] ['kerfəli] .

Boil	**five**	**minutes**	**,**	**skimming**	**carefully**	**.**
熬	五	分钟	,	撇脂	小心	.

煮沸五分钟，小心撇去浮沫。

[fɪl] [hɑ:t]['sterəlaɪzd]['dʒɑ:rz][ɔ:r] ['bɔtlz] .

Fill	**hot**	**sterilized**	**jars**	**or**	**bottles**	**.**
充满	热的	已灭菌	罐子	或者	瓶子	.

将液体灌入已消毒的热罐或瓶子中。

[pʊt][ðə; ði]['dʒɑ:rz][ɔ:r] ['bɔtlz] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑ:dərət] ['ʌv(ə)n][fɔ:r; fər][ten] ['mɪnɪts] , [ɪn][pænz][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ]

Put	**the**	**jars**	**or**	**bottles**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**for**	**ten**	**minutes**	**,**	**in**	**pans**	**of**	**boiling**
放	这	罐子	或者	瓶子	在	一个	缓和	烤箱	为了	十	分钟	,	在	平底锅	的	沸腾

['wɔ:tər] .

water	**.**
水	.

将罐子或瓶子放入装有沸水的锅中，在中等温度的烤箱中烘烤十分钟。

[hæv; həv][sʌm; səm] ['bɔɪlɪŋ] [dʒu:s][ænd; ənd] [pɔ:r] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ʌv; əv][ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:][ðə; ði]['dʒɑ:rz][æz; əz] [ðeɪ]

Have	some	boiling	juice	and	pour	a	little	of	it	into	the	jars	as	they
有	一些	沸腾	汁	和	倒	一个	小的	的	它	进入	这	罐子	作为	他们

[ɑ:r; ər]['teɪkən][frʌm; frəm][ðə; ði]['ʌv(ə)n] ;

are	taken	from	the	oven	;
是	已采取	从	这	烤箱	;

准备一些沸腾的果汁，在罐子从烤箱取出时，往罐子里倒一点；

[ðen] [si:l] .

then	seal	.
然后	海豹	.

然后密封。

[pleɪs] [ɑ:n] ['bɔrdz] [ænd; ənd][set][ə'saɪd][aʊt][ʌv; əv][ə; eɪ][koʊld][dræft] .

Place	on	boards	and	set	aside	out	of	a	cold	draft	.
地方	在	板	和	放	旁边	出去	的	一个	寒冷的	草稿	.

放在木板上，置于避风处。

[ə; eɪ] [gʊd] [prə'pɔ:rʃ(ə)n][ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][dʒu:s][ɪz][wʌn] [gɪl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [tu:; tə][ə; eɪ][kwɔ:rt][ʌv; əv]

A	good	proportion	of	sugar	and	juice	is	1	gill	of	sugar	to	a	quart	of
一个	好的	部分	的	糖	和	汁	是	1	鳃	的	糖	到	一个	夸脱	的

[dʒu:s] .

juice	.
汁	.

糖和果汁的合理比例是 1 吉尔糖配 1 夸脱果汁。

[ðə; ði][ˌprepə'reɪʃ(ə)n][ænd; ənd][ju:z][ʌv; əv] [greɪp] [dʒu:s][hæz; həz] [bɪn] [dɪ'skʌst] [æt; ət][leŋkθ; leŋθ][ɪn]

The	preparation	and	use	of	grape	juice	has	been	discussed	at	length	in
这	准备	和	使用	的	葡萄	汁	有	到过	讨论	在	长度	在

[æn; ən] ['ɜ:rliər] ['bʊlətɪn] [ʌv; əv] [ðɪs] ['sɪri:z] . [[ə; eɪ]]

an	earlier	bulletin	of	this	series	.	[	a	]
一个	早些时候	公告	的	这	系列	.	[	一个	]

本系列的前一期简报已详细讨论了葡萄汁的制备和使用。[a]

['ræzberi] , ['blækberi] , ['strɔ:beri] , [ænd; ənd] ['kɜ:rənt] [dʒu:siz] .

RASPBERRY	,	BLACKBERRY	,	STRAWBERRY	,	AND	CURRANT	JUICES	.
覆盆子	,	黑莓	,	草莓	,	和	黑醋栗	果汁	.

覆盆子汁、黑莓汁、草莓汁和醋栗汁。

[wɪð; wɪθ][ɔ:l] [ði:z] [fru:ts] [ɪk'sept] ['kʌrənts] , [proʊ'si:d][ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][fɔ:r; fər] [greɪp] [dʒu:s] ,

With	all	these	fruits	except	currants	,	proceed	the	same	as	for	grape	juice	,
和	全部	这些	水果	除了	醋栗	,	继续	这	相同的	作为	为了	葡萄	汁	,

除了醋栗以外，其他所有水果的处理方法都与制作葡萄汁的方法相同。

[bʌt; bət] ['ædɪŋ] [hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] ['ʃʊgər] [tu:; tə] [i:tʃ] [kwɔ:rt][ʌv; əv][dʒu:s] .

but	adding	half	a	pint	of	sugar	to	each	quart	of	juice	.
但	添加	一半	一个	品脱	的	糖	到	每个	夸脱	的	汁	.

但要在每夸脱果汁中加入半品脱糖。

['kʌrənts] [wɪl] [rɪ'kwaɪər][wʌn][paɪnt][ʌv; əv] ['ʃʊgər] [tu:; tə][ə; eɪ][kwɔ:rt][ʌv; əv][dʒu:s] .

Currants	will	require	1	pint	of	sugar	to	a	quart	of	juice	.
醋栗	将要	要求	1	品脱	的	糖	到	一个	夸脱	的	汁	.

制作醋栗需要 1 品脱糖配 1 夸脱果汁。

['tʃeri] , [plʌm] , [ænd; ənd] [pi:tʃ] [dʒu:siz] .

CHERRY	,	PLUM	,	AND	PEACH	JUICES	.
樱桃	,	李子	,	和	桃	果汁	.

樱桃汁、李子汁和桃汁。

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] [ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv] [ˈtʃeriːz] , [plʌmz] , [ˈpiːtʃɪz] , [ænd; ənd][ˈsɪmələr][fruːts] , [proʊˈsiːd]

To	preserve	the	juice	of	cherries	,	plums	,	peaches	,	and	similar	fruits	,	proceed
到	保存	这	汁	的	樱桃	,	李子	,	桃子	,	和	相似的	水果	,	继续

[æz; əz][fɔːr; fər][ˈdʒeli] ,

as	for	jelly	,
作为	为了	果冻	,

要保存樱桃、李子、桃子及类似水果的汁液，可按制作果冻的方法进行处理。

[bʌt; bət] [ˈædɪŋ] [tuː; tə] [iːtʃ] [kwɔːrt][ʌv; əv][dʒuːs][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [ˈʃʊgər] [ɪnˈsted] [ʌv; əv][ə; eɪ]

but	adding	to	each	quart	of	juice	half	a	pint	of	sugar	instead	of	a
但	添加	到	每个	夸脱	的	汁	一半	一个	品脱	的	糖	反而	的	一个

[kwɔːrt][æz; əz][fɔːr; fər][ˈdʒeli] .

quart	as	for	jelly	.
夸脱	作为	为了	果冻	.

但制作果冻时，每夸脱果汁要加入半品脱糖，而不是一夸脱糖。

[ɪf] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz][nɑːt] [dɪˈzaɪrd] [tuː; tə][hæv; həv][ðə; ði] [fruːt] [dʒuːs][træns'pærənt] ,

If	it	is	not	desired	to	have	the	fruit	juice	transparent	,
如果	它	是	不是	想要的	到	有	这	水果	汁	透明的	,

如果不希望果汁是透明的，

[ðə; ði] [pʌlp] [ʌv; əv][ðə; ði] [fruːt] [meɪ] [biː; bi] [prest] [tuː; tə]['ekstrækt; ɪk'strækt][ɔːl][ðə; ði]['lɪkwɪd] . [-]

the	pulp	of	the	fruit	may	be	pressed	to	extract	all	the	liquid	.	[	31	]
这	纸浆	的	这	水果	可能	是	按下	到	提炼	全部	这	液体	.	[	-	]

可以压榨果肉以提取所有液体。[31]

[fruːt] ['sɪrəp; 'serəp] .

FRUIT	SIRUPS	.
水果	糖浆	.

水果糖浆。

[ðə; ði]['oʊnli] ['dɪfrəns] [bɪ'twiːn] ['sɪrəp; 'serəp][ænd; ənd][dʒuːs][ɪz] [ðæt] [ɪn][ðə; ði]['sɪrəp; 'serəp][ðer; ðər]

The	only	difference	between	sirups	and	juice	is	that	in	the	sirup	there
这	仅有的	不同之处	之间	糖浆	和	汁	是	那	在	这	糖浆	那里

[mʌst; məst][biː; bi][æt; ət] [liːst] [hæf][æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊgər] [æz; əz][fruːt][dʒuːs] .

must	be	at	least	half	as	much	sugar	as	fruit	juice	.
必须	是	在	至少	一半	作为	很多	糖	作为	水果	汁	.

糖浆和果汁唯一的区别在于，糖浆中的糖分含量必须至少是果汁的一半。

[ðiːz] ['sɪrəp; 'serəp][ɑːr; ər] [juːst] [fɔːr; fər] ['fleɪvərɪŋ] [aɪs] [kriːmz] [ænd; ənd]['wɔːtər]['aɪsɪz] .

These	sirups	are	used	for	flavoring	ice	creams	and	water	ices	.
这些	糖浆	是	用过的	为了	调味	冰	乳霜	和	水	冰	.

这些糖浆用于给冰淇淋和冰沙调味。

[ðeɪ] ['ɔːlsoʊ] [meɪk] [ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] [drɪŋk] ,

They	also	make	a	delicious	drink	,
他们	还	制作	一个	可口的	喝	,

它们还能制成美味的饮品，

[wen] [tuː] [ɔːr] [θriː] ['spuːnˌfʊlz] [ɑːr; ər] ['ædɪd] [tuː; tə][ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv][aɪs]['wɔːtər] .

when	two	or	three	spoonfuls	are	added	to	a	glass	of	ice	water	.
什么时候	二	或者	三	一勺	是	额外	到	一个	玻璃	的	冰	水	.

将两三勺粉末加入一杯冰水中。

['ræzberi] ['vɪnɪgər] .

RASPBERRY	VINEGAR	.
覆盆子	醋	.

覆盆子醋。

[pʊt][fɔːr] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['ræzˌberiːz] [ɪn][ə; eɪ] [boʊl] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ðem; ðəm][ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv]

Put	**4**	**quarts**	**of**	**raspberries**	**in**	**a**	**bowl**	**and**	**pour**	**over**	**them**	**2**	**quarts**	**of**
放	4	夸脱	的	覆盆子	在	一个	碗	和	倒	超过	他们	2	夸脱	的

['vɪnɪgər] .

vinegar	**.**
醋	.

将 4 夸脱覆盆子放入碗中，然后倒入 2 夸脱醋。

['kʌvər] [ænd; ənd] [set] [ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] [fɔːr; fər] [tuː] [deɪz] .

Cover	**and**	**set**	**in**	**a**	**cool**	**place**	**for**	**two**	**days**	**.**
覆盖	和	放	在	一个	凉爽的	地方	为了	二	天	.

盖好，放在阴凉处两天。

[ɑːn][ðə; ði]['sekənd] [deɪ] [streɪn] [ðə; ði] ['vɪnɪgər] [θruː] [tʃiːz] [klɔːθ] .

On	**the**	**second**	**day**	**strain**	**the**	**vinegar**	**through**	**cheese**	**cloth**	**.**
在	这	第二	天	拉紧	这	醋	通过	奶酪	布	.

第二天，用纱布过滤醋。

[pʊt][fɔːr] [kwɔːts] [ʌv; əv] [freʃ] ['ræzˌberiːz] [ɪn][ðə; ði] [boʊl] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ðem; ðəm][ðə; ði]

Put	**4**	**quarts**	**of**	**fresh**	**raspberries**	**in**	**the**	**bowl**	**and**	**pour**	**over**	**them**	**the**
放	4	夸脱	的	新鲜的	覆盆子	在	这	碗	和	倒	超过	他们	这

['vɪnɪgər] [streɪnd] [frʌm; frəm][ðə; ði][fɜːrst] ['ræzˌberiːz] .

vinegar	**strained**	**from**	**the**	**first**	**raspberries**	**.**
醋	紧张	从	这	第一的	覆盆子	.

将 4 夸脱新鲜覆盆子放入碗中，然后倒入从第一批覆盆子中滤出的醋。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] [fɔːr; fər] [tuː] [deɪz] , [ðen] [streɪn] .

Put	**in**	**a**	**cool**	**place**	**for**	**two**	**days**	**,**	**then**	**strain**	**.**
放	在	一个	凉爽的	地方	为了	二	天	,	然后	拉紧	.

放在阴凉处晾两天，然后过滤。

[pʊt][ðə; ði] [streɪnd] [dʒuːs][ɪn][ə; eɪ][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ]['ket(ə)l][wɪð; wɪθ][θriː] [kwɔːts] [ʌv; əv]

Put	**the**	**strained**	**juice**	**in**	**a**	**preserving**	**kettle**	**with**	**3**	**quarts**	**of**
放	这	紧张	汁	在	一个	保存	壶	和	3	夸脱	的

['ʃʊgər] .

sugar	**.**
糖	.

将滤出的果汁放入果酱锅中，加入 3 夸脱糖。

[hiːt] ['sloʊli] , [ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] ['vɪnɪgər] [bɔɪlz] [skɪm] ['kerfəli] .

Heat	**slowly**	**,**	**and**	**when**	**the**	**vinegar**	**boils**	**skim**	**carefully**	**.**
热	缓慢地	,	和	什么时候	这	醋	沸腾	撇去	小心	.

慢慢加热，待醋沸腾后小心撇去浮沫。

[bɔɪl] ['twenti] ['mɪnɪts] , [ðen] [pʊt][ɪn]['sterəlaɪzd] ['bɔtlz] .

Boil	**twenty**	**minutes**	**,**	**then**	**put**	**in**	**sterilized**	**bottles**	**.**
熬	二十	分钟	,	然后	放	在	已灭菌	瓶子	.

煮沸二十分钟，然后装入已消毒的瓶子中。

[ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] [tuː; tə][ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv]['wɔːtər] [meɪks] [ə; eɪ] [rɪ'freʃɪŋ]

About	**2**	**tablespoonfuls**	**of**	**vinegar**	**to**	**a**	**glass**	**of**	**water**	**makes**	**a**	**refreshing**
关于	2	汤匙	的	醋	到	一个	玻璃	的	水	制作	一个	令人耳目一新

[drɪŋk] .

drink	**.**
喝	.

在一杯水中加入约 2 汤匙醋，即可制成一杯清爽的饮品。

['sɪmələr] ['vɪnɪgər] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [frʌm; frəm] ['blækˌberiz] [ænd; ənd] ['strɔːberɪz] .

Similar	**vinegars**	**may**	**be**	**made**	**from**	**blackberries**	**and**	**strawberries**	**.**
相似的	醋	可能	是	制成	从	黑莓	和	草莓	.

类似的醋也可以用黑莓和草莓制成。

['futnəuts] :
FOOTNOTES :
脚注 :

脚注：

[[ə; eɪ]]
[a]
[一个]

[一个]

[juː] . [es] . [dept] .
U . S . Dept .
U . S . 部门 .

美国部门

[ˌeɪ dʒiː 'ɑːr] . , ['fɑːrmɝz] - ['bʊlətɪn] [noʊ] . - .
Agr . , Farmers ' Bulletin No . 175 .
农业 . , 农民 - 公告 不 . - .

农业，农民公报第175号。

[-] [noʊt] :
Transcriber's Note :
转录员的 笔记 :

转录者注：

[ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l] ['erərz] [wɜːr; wər] [kə'rektɪd] :
The following typographical errors were corrected :
这 下列的 印刷 错误 是 已更正 :

以下印刷错误已更正：

[piː] . - : - [tuː; tə] ['krækɪŋ] ([ðə; ði] ['krækɪŋ] [ʌv; əv]['dʒɑːrz])
p . 10 : crackng to cracking (the cracking of jars)
p . - : - 到 裂纹 (这 裂纹 的 罐子)

第 10 页：cracking 到 cracking（罐子破裂）

[piː] . - : - [tuː; tə] - ([siː] [piː] . -)
p . 17 : 22 to 18 (see p . 18)
p . - : - 到 - (看 p . -)

第 17 页：22 至 18（参见第 18 页）

[piː] . - : - [tuː; tə] - ([siː] [piː] . -)
p . 19 : 17 to 13 (see p . 13)
p . - : - 到 - (看 p . -)

第 19 页：17 至 13（参见第 13 页）

[piː] . - : - [tuː; tə] - ([siː] [fruːt] ['prɪkər] , [piː] . - .)
p . 19 : 14 to 10 (See fruit pricker , p . 10 .)
p . - : - 到 - (看 水果 针 , p . - .)

第 19 页：14 至 10（参见第 10 页的水果采摘器。）

[piː] . - : - [tuː; tə] - ([ðə; ði]['deɪtə][ɑːn][peɪdʒ] -)
p . 20 : 18 to 14 (The data on page 14)
p . - : - 到 - (这 数据 在 页 -)

第 20 页：18 至 14（第 14 页的数据）

[piː] . - : - [tuː; tə] - ([siː] [piː] . -)
p . 21 : 14 to 10 (see p . 10)
p . - : - 到 - (看 p . -)

第 21 页：14 至 10（参见第 10 页）

[piː] . - : - [tuː; tə] ['krɪstəlaɪz] ([tuː; tə] ['krɪstəlaɪz] [ɪn][taɪm])
p . 26 : crytallize to crystallize (to crystallize in time)
p . - : - 到 结晶 (到 结晶 在 时间)

第26页：结晶（crytallize）

[ɪˌregjə'lærəti] [ɪn] [ˌhaɪfə'neɪʃn] ([iː] . [dʒiː] . ['dʒeli] - ['meɪkɪŋ] ['vɜːrsəs] . ['dʒeli] ['meɪkɪŋ]) [ænd; ənd]

Irregularity	**in**	**hyphenation**	**(**	**e**	**.**	**g**	**.**	**jelly**	**-**	**making**	**vs**	**.**	**jelly**	**making**	**)**	**and**
不规则	在	连字符	(	e	.	克	.	果冻	-	制作	对比	.	果冻	制作	)	和

['kɑːmpaʊnd] [wɜːrdz] ([iː] . [dʒiː] . [wɑːʃ] ['bɔɪlər] ['vɜːrsəs] . -) [hæz; həz] [nɑːt] [bɪn] [kə'rektɪd] .

compound	**words**	**(**	**e**	**.**	**g**	**.**	**wash**	**boiler**	**vs**	**.**	**washboiler**	**)**	**has**	**not**	**been**	**corrected**	**.**
化合物	字	(	e	.	克	.	洗	锅炉	对比	.	-	)	有	不是	到过	已更正	.

连字符使用不规范（例如 jelly-making 与 jelly making）和复合词使用不规范（例如 wash boiler 与 washboiler）的问题尚未得到纠正。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神